

壱岐が誇る
七蔵自慢の麦焼酎が勢揃い。
さて、今宵はどれを呑もうか…



壱岐紀行

焼酎ミニボトル7本セット / 1,800円

飲んでみんわ!
長崎

2015年12月、「長崎県産酒による乾杯の推進に関する条例」が施行されました。県内には27の酒蔵があります。乾杯は、ぜひ長崎県産酒で!



「壱岐焼酎で乾杯 壱岐七蔵ブレンド酒」(上)と、乾杯用のオリジナルグラス(右)。島内の飲食店で楽しむことができる。



小さなごちそう

うまか長崎の特産品

Number 1

壱 岐は麦焼酎のふるさと。壱岐焼酎の歴史をたどれば十六世紀までさかのぼり、日本で最も古いことから、壱岐は麦焼酎発祥の地とされている。

一九九五年七月にはその伝統と製法が認められ、世界貿易機関(WTO)の地理的表示を認められた。つまりワインのボルドー、ウイスキーのスコッチ・バーボンと同じように、壱岐焼酎が世界に産地指定酒として認められたのだ。

壱岐焼酎の特徴は中国から伝わった蒸留方法を活かし、米麴三分の一、大麦三分の二という黄金率を守って作られていること。それにより素朴でありながらも、天然の甘味とまろやかな味わいを醸し出す焼酎が生まれている。

現在、島には七つの酒蔵があり、それぞれが独自の焼酎を作り続けている。その七蔵すべての焼酎がセツトになったのが「壱岐紀行」。各蔵自慢の焼酎を飲み比べてできるとあって、お土産にも大人気の商品だ。

壱岐酒造協同組合
壱岐市郷ノ浦町東触639-3 TEL.0920-47-0423
壱岐酒造協同組合 検索