



主原料に独自性あり

焼酎王国・九州にありながら、質の高い日本酒が近年国内のみならず、世界的にも評価されている佐賀県。数ある名珍類の中でも、昭和63年より米の自家栽培を始めたのが「五町田酒造」。「業務味噌」は、酒造りの種米過程で出てくる跡米から造られる。酒造好適米、そして醸造も味噌用ではなく清酒用を使った。正真正銘、酒蔵仕込みの味噌だ。伊万里市西脇の村、川内野では地域おこしの一環で黒米を栽培。種々な催しを企画する他、種蒼などの加工品も手掛けている。玄界灘の塩を使って味噌を仕込むのは「宮島醤油」。麹が多めの甘口に仕上げている。「サガ・ビニガー」は春一秋の出荷量全国1位を誇るタマネギの汁だけで酢を造る。コクがありやさしい酸味が特徴だ。

宮島醤油
佐賀県唐津市
610円・800g
1882年創業。佐賀県産の大麦、大豆、米、海藻使用。株式会社43歳。
宮島醤油本社
☎ 0955-73-2151
www.misajima-sousyu.co.jp

サガ・ビニガー
同上
1514円・300ml
1832年創業。名張屋白右衛門のタマネギを
使用。発酵90日、熱度10度の低温発酵法。
サガ・ビニガー ☎ 0120-23-6203
www.sagavinegar.jp

五町田酒造
佐賀県唐津市
540円・800g
「第一」の源元。本季は購入時に半2割仕込
人でいた。酒造的芋草、培養8%の生地等。
佐賀県西脇市
☎ 0954-66-2066
<http://sakaimachi.com>

夢翁房醤油加工グループ
佐賀県唐津市
432円・433g
標準300gの分量で濃い味。味噌の2割
に黒米を配合。大豆はすべて同じ豆。
佐賀県西脇市エクラーブ
☎ 0950-28-2161