

Kaki × Sake BAR

今年が目玉企画。ブランドカキと言われる「豊前海一粒かき」と城島の酒のコラボレーションを味わえる「Kaki × Sake BAR」がメイン会場にオープンします。相性抜群のコンビがおなかの中から温めてくれます。



■焼きかき：1皿500円

「豊前海一粒かき」は、ミネラル豊富な海で育ち、濃厚な味わいが特徴。BARでは、それを焼きかきで提供します。さらに、300年の歴史を持つ庄分酢（大川市）が作ったカキ専用ポン酢で味わいます。

■カキ専用酒：1杯300円

参加8酒蔵がそれぞれ、豊前海一粒かきに合う日本酒を用意しました。

城島酒蔵ひらき 2月16日(土)、17日(日)

10万人が待ち焦がれた新酒

城島町と周辺の8酒蔵の酒が一度に楽しめる、九州最大規模の日本酒イベントです。毎年10万人が訪れ、各蔵自慢の新酒を味わいます。



今年も新企画を用意

メイン会場の城島町民の森と七つの開放酒蔵で開催。メイン会場は飲み比べや角打ちなど定番コーナーに加え、目玉企画としてブランドカキとのコラボ企画を準備しました。

■日時 2月16日(土)、17日(日) 9時30分～16時

◆城島の酒の飲みくらべ 700円のおちよこ付きチケットで、39種類の酒を最大12杯まで味わえます。

◆角打ち 8蔵元のお薦めがずらり。1杯ずつ購入します。

◆元気鍋 みそベースの汁に地元産の野菜や団子をふんだんに



メイン会場の角打ちコーナー（昨年の様子）

◆開放酒蔵 限定酒の試飲・販売の他、酒や酒かすを使った料理や菓子なども販売。蔵ごとに趣向を凝らしたイベントも開かれます。

シャトルバスを運行

当日9時から17時まで、約15分間隔でシャトルバスを運行。料金は無料で、JR荒木駅や西鉄三潴駅、メイン会場などを結びます。特設駐車場を利用する場合は、飲酒運転防止対策協力金500円をお願いいたします。

◎城島酒蔵びらき実行委員会事務局（久留米南部商工会内、☎0942・64・3649、FAX0942・64・4850）

参加酒蔵自慢の一本 地域が誇る銘酒たち

純米大吟醸「旭菊」



旭菊

【住所】三潴町壱町原 403
搾りたて生原酒の試飲と販売を行います。純米酒の「綾花」や、純米吟醸の「大地」などの銘柄は、全国的に評価が高いお酒です。

大吟醸「筑紫の誉」



筑紫の誉

【住所】城島町青木島 181
少量生産ですが、丹念な酒造りに専念しています。木の甕（こしき）を使っての蒸米から始まる手作りの旨みとコクを守り続けています。

純米吟醸「花の露」



花の露

【住所】城島町城島 223-1
1745年創業。城島で最も古くから酒造りを行っている蔵元です。酒蔵びらきでは、江戸時代の蔵に薪（まき）ストーブと壺を備えたレトロ感あふれる「酒の間」で音楽とお酒を楽しめます。

本醸造「上撰比翼鶴」



比翼鶴（メイン会場のみ）

楊貴妃に贈られた愛の言葉に由来する「比翼鶴」「連理」が代表銘柄。メイン会場で、搾りたて生原酒「今朝しぼり」を販売。このお酒を、搾り器から直接木甕に注いでの角打ち販売が、毎年人気を博しています。

本醸造「瑞穂錦原酒」



瑞穂錦

【住所】大善寺町藤吉 940
少量生産で地元産の米と自社の天然水を使い、搾りたての原酒を作っています。酒蔵を改装したうなぎ料理「みずほ庵」も隣接しており、食事とお酒の両方が楽しめます。

大吟醸「萬年亀」



萬年亀

【住所】三潴町草場 68-4
敷地内の井戸からくんだ天然地下水を仕込みに使用。吟醸酒の技術を深めながら、健康目的の玄米日本酒「琥珀のつぶやき」を販売し、多くの支持を集めています。

純米吟醸「独楽蔵」



杜の蔵

【住所】三潴町玉満 2773
地元の米・水・人から丁寧に醸す地酒を提供することを誇りとしています。鏡開きや搾りたて酒かす詰め放題、その場で瓶詰めする搾りたて純米生原酒の販売も行います。

■メイン会場や酒蔵の場所など、詳細は公式ホームページに掲載。ガイドブックのダウンロードもできます。「城島酒蔵びらき」と検索