

復活 霧氷酒造

長崎市に“唯一の地酒”が誕生



新発売 霧氷酒造「ながさきまごころ」 芋

いも焼酎 25° 720ml	838円 (税別)
25° 900ml	952円 (税別)
25° 1.8L	1,810円 (税別)

平成23年4月29日発売

(霧氷酒造初のレギュラー商品となります)

麴米は国産米、原料芋は黄金千貫(長崎市産70%)、麴は白麴、酵母は鹿児島県5号酵母を使用し、一次仕込を「甕」、二次仕込を「ライニングタンク」で醸造し、常圧蒸留しました。芋の甘さとのど越しの軽快さがあり、まるやかに熟成した飲み飽きしない焼酎です。「まごころ」は「満ち満ちているさま」の意です。長崎には歴史、文化、人情、景観等様々なものが満ち満ちています。そんな長崎を凝縮した地酒でありたいという願いと、にぎわいのあふれる街であることを願って「ながさきまごころ」と名付けられました。



むぎ焼酎も新登場!



新発売 霧氷酒造「ながさきまごころ」 麦

むぎ焼酎 25° 720ml	800円 (税別)
25° 900ml	895円 (税別)
25° 1.8L	1,714円 (税別)

平成23年9月13日発売

麴:国産米 原料麦:諫早産ニシノホシ 常圧・減圧ブレンド フルーティな味わい

長年、酒造りの蔵元がなかった長崎市に“唯一の地酒”が近く誕生する。神浦夏井町で製造を進めている霧氷酒造(浦川英孝社長)である。霧氷酒造は島原市の酒造会社だったが、雲仙・普賢岳噴火災害の土石流で生産設備が壊滅、休業状態だった。浦川社長が2年前に経営を引き継ぎ、霧氷ブランドの再興を模索してきた。長崎市の誘致を受け、旧外海町役場の敷地内に酒造場(延べ床約800㎡)が完成した。浦川社長は「酒造りは農業の延長であり、地域産業そのもの。長崎産のイモの味わいを最大限に生かし、地元に愛される焼酎をつくりたい」と話している。長崎市内で地場酒造メーカーが酒造りをするのは約35年ぶり。(平成22年の長崎新聞記事より・抜粋)



富士見町大場酒店 大場信之

実は、霧氷酒造は私の曾祖父「大場卯三郎」が大正年間に島原の鎌田町で創業した焼酎の蔵元です。祖父「富士男」叔父「温 あつし」が継承して、戦後酒不足の時代は地元の米や麦、穀類などを原料に製造し島原半島一円や長崎市まで私の亡き父「五倫 いつつぐ」が自転車で配達していたそうです。普賢岳噴火後は蔵も流出しやむなく製造中止に到っていましたが、この度 浦川社長のご尽力により「霧氷」が復活することとなりました。観光都市ながさきに待ち望まれていた「ながさきブランドの焼酎」の誕生です。是非この焼酎のお取扱い、ご愛飲をお願い致します。

ご注文は



美酒百撰

富士見町

大場酒店

〒852-8022 長崎市富士見町20-22
Tel.095-861-1275 FAX095-861-1283