

蔵元さんがお薦めする鹿島のお酒の肴



日本一の広大な干潟と最大6mの干満の差を有する有明海にはめずらしい魚が数多くたくさん、ウチソコの魚物、ムツゴロウの焼酎、シャコの高麗しなど調理方法は多種多様。

有明海で獲れるカキは旨味も栄養価も満点！シーズンは国道207号沿いにかき焼き小屋が立ち並び「かき焼き海道」と呼ばれ賑わいます。

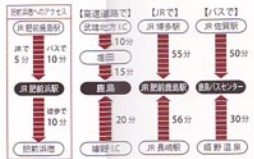


日本一の海苔として全国にその名も知られる有明海の高麗。最大6mにも及ぶ干満の差を利用して作られる高麗は絶上の逸品です。

鹿島の酒と有明海の幸や野菜を利用してつくられる鮎漬け、奈良漬は鹿島の酒をさらに引き立てます。また、カニをすりつぶしたかまづけは鹿島の酒の肴に絶品。



ACCESS



INFORMATION

鹿島の祭のサポーター

宿泊	体験活動	タクシー
スカイホテルホテル ☎0954-63-1188	千瀬酒造 ☎0954-63-1768	高瀬町タクシー ☎0954-62-2171
白玉旅館 ☎0954-62-4586	ユウフツリスカ ☎0954-68-0007	
柳屋旅館 ☎0954-62-2464	温泉	
東洋館 ☎0954-63-3016	シゼン海産温泉 ☎0954-62-2815	祐徳自動車運転 ☎0954-63-3111
平野旅館 ☎0954-64-2321	宮乃湯 ☎0954-64-2321	鹿島(久瀬) 運転(久瀬) ☎0954-69-8077
旅館 みんなの家 ☎0954-62-8444	レンタカー	
美平谷キャンプ場 ☎0954-63-3412	トヨタレンタリース ☎0954-62-2277	九州 鹿島観光局 ☎0954-62-2326
自然の館 ひらたけ ☎0954-64-2579		

この他インターネットにて情報発信中!
かしましましま ☎ <http://kashima-kankou.com/>

鹿島酒蔵ツurisズム 推進協議会

鹿島市 観光案内
TEL.0954-63-3412 FAX.0954-63-2313
<http://www.city.kashima.saga.jp/>

鹿島市 商工観光課
〒848-1312 佐賀県鹿島市大字町2550-5501
TEL.0954-60-3942 FAX.0954-62-3948
<http://kashima-kankou.com/>

一般社団法人 鹿島市観光協会
〒848-1301 佐賀県鹿島市大字町1-10-10
TEL.0954-60-3942 FAX.0954-62-3948
<http://kashima-kankou.com/>



佐賀県鹿島市

鹿島酒蔵ツurisズム

鹿島の酒蔵を巡り、蔵人と触れ合い、彼の作る酒を味わう。
その酒が生み出した土地を数珠しながら賞中文化、歴史を全身で楽しむ。
「鹿島酒蔵ツurisズム」とは、そんな旅のスタイルです。

純米吟醸 能く見
大吟醸 大吟醸
王将
上撰 金波
肥前蔵 肥前蔵
三年純米 三年純米

歳時記 鹿島

豊かな自然と歴史をもつ鹿島。季節ごとにまた違った魅力を感じます。酒蔵巡りとともに、鹿島をもっと楽しんでもみませんか。



■鶴ヶ岡公園
[日本の歴史公園100選]
この一帯は、鹿島城跡で佐賀の乱で池田が河内、徳川と大木門のものがこの名残を今に伝えています。春になると大勢の花見客で賑わう様子の名所。

●朝顔祭花と酒まつり (3月末の日曜日)
●鶴ヶ岡公園の桜まつり (3月下旬~月上旬)



■干潟体験
干満の差が最大で6mにも達する有明海。この干潟を舞台にガタリンピックが毎年5月下旬頃に開催されます。また、4月~10月までいろいろな干潟遊びが楽しめます。

●鹿島ガタリンピック (5月下旬~6月上旬)
●鹿島納涼花火大会 (7月14日)
●沖の島まつり(加津佐大祭り) (旧暦6月19日)
●鹿島あどり (8月7日~8日)



■鹿浮立
[佐賀特産品など]
佐賀を代表する伝承芸能であり、鹿の霊を付けて勇士に輝く「鹿浮立」は鹿島にも多く伝承されています。秋には市内の神社数カ所で開催されます。

●かしま伝承鹿浮立フェスティバル (9月第2日曜)
●七瀬祭り (7月第1日曜)
●七瀬祭り (7月第2日曜)
●宮神社秋祭り (9月23日)



■祐徳稲荷神社
[日本三大稲荷]
日本三大稲荷の一つに数えられる鹿島稲荷。東洋梨、交通安全などの守護神として信仰が深く、年間約280万人の参拝客が訪れます。

●おたき (12月9日)
●おたき (1月19日)
●おたき (2月第1週の月)

1 矢野酒造 (株)

主要銘柄「竹の園」「船前萬年」



江戸末期に創業し、二宮宮常奉。性質の水と地元鹿島の軟水で醸された酒は非常に当たりが良く、多くの人々から愛され続けています。酒にしろまい酒、師土の家にあう酒をモットーに丁寧な酒造りに取り組んでおります。近年、九代目が帰郷、戻入りし、従来の酒造りに新しいエッセンスを取り込もうと日々奮闘中です。酒質の進化に終わりはありません。常に進化し続け、日本酒の伝統と文化を守り続けていきたいと考えております。



〒649-1311 鹿島市大字高津原3003-1
 酒造見学：〒649-1311 鹿島市大字高津原3003-1
 ☎ 0954-62-3009 営業時間 9:00-17:00 休 11/1-3 8/13-15
<http://www.yanosake.jp> E-mail yanosake@mocho.co.jp

2 幸姫酒造 (株)

主要銘柄「幸姫」



当社は幸姫酒造は昭和9年創業の、鹿島守で最も新しい酒蔵です。酒造りは鹿島守や佐賀県内産の酒米を醸して、水は多良山山麓の地下水を使用し、手造りにこだわっております。観光酒蔵として足を伸ばしてあり、年間7~8万人のお客様に来て頂いております。15種類以上の試飲が常設であり、他には甘味として地産ソフトクリームや、日本初のおふるくアイス販売もしております。是非一度お越し下さいませ。



〒649-1321 鹿島市吉野町599
 酒造見学：〒649-1321 鹿島市吉野町599
 ☎ 0954-63-3708 営業時間 9:00-16:30(年休16:00まで) 休 11/1-3
<http://www.sachieinc.co.jp> E-mail info@sachieinc.co.jp

3 (有) 馬場酒造場

主要銘柄「熊古見」「芳薫」



寛政7年創業より200年以上の間、中川の清流の恵と、水酒ひとすじに造り続けてまいりました。原料米は、佐賀県に多い雑穀農家の少ない銘柄栽培の地産鳥取産山田錦を主に使用し、仕込水には、自然豊かな地形がもたらす多良山山麓の伏流水を使用しております。お客様より、信頼される酒蔵でありたい。」をモットーに、大量生産を一切行わない方針で、小さな蔵だからこその出来る妥協なきこだわりの酒を精魂込め造り続けてまいります。



〒649-1315 鹿島市大字三河内1365
 酒造見学：〒649-1315 鹿島市大字三河内1365
 ☎ 0954-63-3888 営業時間 9:00-17:00 休 11/1-3 8/13-15
<http://www.umaba.co.jp> E-mail info@umaba.co.jp

鹿島酒蔵マップ

豊峰・多良山の伏流水と佐賀平野の水が生ま出す鹿島の酒は、IWC チャンピオン・サウをはじめ全国でも大々の賞を受賞しています。また、豊かな自然と歴史を造る町並みと一見の価値あり。さあ、本紙を片手に酒蔵巡りの旅に出ましょう。



4 (資) 先武酒造場

主要銘柄「先武」



「伝統・挑戦」を企業理念として、「伝統の中からの革新」をキーワードに、昔からの酒蔵の伝統を守りながら、一つ一つの製品をこだわりながら品質向上に努力を続けています。そのこだわりの酒蔵が海外でも評価され、世界的に權威のある国際食品品質賞「モンドセレクション」より9年連続受賞を頂いており、企業賞として国際食品品質賞を受賞致しました。地元、地域社会の方々が誇れるような高次元を目指し日々邁進しています。



〒649-1322 鹿島市浜町2421
 酒造見学：〒649-1322 鹿島市浜町2421
 ☎ 0954-62-3033 営業時間 9:00-17:00 休 土曜 日曜 8/13-15
<http://www.akira.jp> E-mail info@akira.jp

5 富久千代酒造 (有)

主要銘柄「鶴島」



「鶴島」は、当時300石にも満たない小さな酒蔵の弊社と地元小売店の社長さんとご一緒に作り始め、「佐賀を代表する純酒」を目指しゼロからスタートし、平成10年4月に創業致しました。それから、「鶴島」らしい「自然環境を守りながら造られる酒」「家中酒として楽しめる酒」を目指し多くの方の応援を力にブランドを磨いています。弊社が酒造り続ける限り、「鶴島」は永遠に未完成であり、次の世代に繋いでいくものなまかせれません。その時々々の「鶴島」に出会い何かを感じて頂ければ幸いです。



〒649-1322 鹿島市浜町1244-1
 酒造見学：〒649-1322 鹿島市浜町1244-1
 ☎ 0954-62-3727 営業時間 9:00-17:00 休 土曜 日曜 8/13-15
<http://nobushime-saga.com> E-mail info@nobushime-saga.com

6 (株) 峰松酒造場

主要銘柄「玉将」(肥前屋)



1916年(大正5年)創業で、以前は運動部屋を営んでおり、現在の営業で4代目となります。仕込水は120mの地下水を使用し、使用水としては佐賀県産山田錦と加太水で、濃度が非常に純米吟醸酒と純米酒が特色です。酒造りに温度と水の質が大切です。少しでも水を低くし温度は高に上がった方が、もろみろを造った通りの温度に持っていくのが大得意です。



〒649-1322 鹿島市浜町27261-2
 酒造見学：〒649-1322 鹿島市浜町27261-2
 ☎ 0954-63-2468 営業時間 10:00-17:00 休 11/1-3 8/13-15
<http://www.nematsu.com> E-mail out@npo.sourei.ne.jp

鹿島酒蔵ツーリズムおすすめプラン

- まち歩きプラン①** ※数字は徒歩の所要時間
 JR肥前鹿島駅 30分 幸姫酒造 (15分) 先武酒造 (15分) 30分
 JR肥前鹿島駅 30分 鶴島酒造 (15分) 先武酒造 (15分) 30分
- まち歩きプラン②** ※数字は徒歩の所要時間
 JR肥前鹿島駅 30分 矢野酒造 (15分) 幸門・旭公園 20分
- 車で6蔵巡り** ※数字は徒歩の所要時間
 JR肥前鹿島駅 20分 矢野酒造 (15分) 幸門・旭公園 20分
 JR肥前鹿島駅 20分 幸姫酒造 (15分) 先武酒造 (15分) 30分
 JR肥前鹿島駅 20分 鶴島酒造 (15分) 先武酒造 (15分) 30分