

# 光武酒造場

## 「手造り純米酒 光武」が 国内外のコンクールでトリプル金賞受賞を 獲得！！

その他にも「純米吟醸 光武」はダブル受賞、「大吟醸 光武」は金賞を受賞。

元禄元年創業、佐賀県の光武酒造場（本社：佐賀県鹿島市浜町乙 2421、代表社員：光武 博之）は、「手造り純米酒 光武」を各コンクールに出品し 2020 年 8 月から 10 月の期間に、「ロンドン酒チャレンジ 2020」にて金賞、「2020 年度全米日本酒飲評会」にて金賞、「全国燗酒コンテスト 2020」にて金賞とトリプル金賞受賞を獲得。



## ●手造り純米酒 光武

### 【商品特徴】

原料は、麴米に佐賀県産山田錦、掛米は佐賀県産米を使用し共に 50%まで精米して仕上げました。酒質はリーズナブルな純米酒ですが、吟醸造りの低温発酵をさせ昔ながらの麴造りで「大吟醸酒と同様」の手間をかけました。

しっかりと仕込んだことで芳醇で米の旨みが凝縮された味わいが特徴のお酒です。

### 【造り手の思い】

光武酒造場では、忙しい毎日を送る方々に晩酌と言う一日を振り返りながらほっと一息する時間を大切にして欲しいと考えております。

「手造り純米酒 光武」は大吟醸酒に引けを取らない美味しさで、リーズナブルな価格で皆様にご提供できればとの思いで造りました。

これからの季節は 45 度程に温めて頂くとより一層美味しく召し上がれます。

是非、日々の晩酌にお楽しみ下さい。

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

アルコール分：15 度

内容量：1800ml/720ml 希望小売価格：2,500 円/1,250 円(税抜)

オンラインショップ <https://www.hizennya.com/fs/sake/A-17>

## 【ダブル受賞商品】

- ・2020 年度全米日本酒飲評会 銀賞
  - ・ロンドン酒チャレンジ 2020 銅賞
- 「純米吟醸 光武」

### 【商品特徴】

五百万石を 55%まで精米して造った純米吟醸酒です。

果実のような華やかな香りと柔らかくスッキリとした米の旨味が特徴的なお酒です。

上品で爽やかな酸味が、これからの季節は焼き牡蠣や真鯛のカルパッチョなどのお料理と相性が良く食中酒としてお楽しみいただけます。

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

アルコール分：15 度

内容量：1800ml/720ml 希望小売価格：3,060 円/1,530 円

オンラインショップ <https://www.hizennya.com/fs/sake/c/gr117#a-39-1>



## 【その他の受賞酒】

- ・ ロンドン酒チャレンジ 2020 金賞  
「大吟醸 光武」

### 【商品特徴】

酒造好適米山田錦を40%まで精米して造った大吟醸酒です。  
大吟醸酒は、蔵の最上級酒であり、低温で長期発酵させたお酒は芳醇な吟香と口あたり柔らかくなめらかで透明感すら感じます。繊細な味わいがバランス良く調和しており、蔵の中でも一番手間をかけ、じっくり吟味して醸した逸品です。湯豆腐やお寿司などのお料理との相性も良いので、食中酒としてもお楽しみ下さい。

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

アルコール分：16度

内容量：1800ml/720ml 希望小売価格：5,000円/2,500円

オンラインショップ <https://www.hizennya.com/fs/sake/a-40-1>



### ■光武酒造場について

創業：元禄元年（1688年）

企業理念：酒造りは人づくり

光武酒造場のある鹿島市浜町は、江戸時代から酒造りが盛んで、酒蔵が多く残っています。その街並みは通称「酒蔵通り」とも呼ばれています。数ある酒蔵の中でも光武酒造場は「伝統の中からの革新」を合言葉に、時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上のため絶え間の

ない努力を続けています。目指すのは、お酒の美味しさが人々の気持ちを豊かにし、沢山の人が幸せを感じられるような酒造りです。飲んでいただいているお客様、販売に携わっている方々、そして社員全員が誇れる蔵元を目標に、今日も一生懸命酒造りに励みます。



【商品に関するお問い合わせ先】

合資会社 光武酒造場

〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町乙 2421 番地

TEL : 0954-62-3033

FAX : 0954-62-3075

HP : <http://www.kinpa.jp/>

E-mail : [info@kinpa.jp](mailto:info@kinpa.jp)

▼「光武酒造場」関連ページ

公式サイト : <http://www.kinpa.jp/>

公式オンラインショップ : <http://www.hizennya.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/mitsutake.kinpa>

Instagram : <https://www.instagram.com/explore/locations/241854126/>