

元禄元年創業、 佐賀の光武酒造場が創業 333 周年！

光武酒造場の想いを込め『3』にこだわった、3種の記念酒を販売予定。

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、皆様のおかげで今年、創業 333 周年を迎えることができました。記念酒として、同じく 333 周年を迎える佐賀県内の3蔵(光武、天吹、窓乃梅)で合同企画した「333 周年記念酒セット SS-333」、自社企画の記念酒として、ワイン酵母を使用し3年熟成させた「琥珀 光武」、3年貯蔵の「斗瓶囲い純米大吟醸 金波」この3種の清酒を数量限定で販売します。

■ 「333 周年記念酒セット SS-333」

● 3月3日より出荷開始/限定数 333 セット

720ml×3本 希望小売価格…9,999円(税抜)

光武酒造場公式オンラインショップ

肥前屋 <https://www.hizennya.com/fs/sake/ss-333>





● 【333周年記念 大吟醸 光武】 720ml

蔵名：合資会社光武酒造場



【商品特徴】

・皆様のおかげで333周年を迎えることができ大変嬉しく思っております。これからも光武酒造場らしさを大切にして、色々なことに挑戦していきたいと思っております。創業333周年を記念して、佐賀県産「山田錦」を精米歩合40%まで磨き仕込んだ、仕込み順号が3号の大吟醸の新酒です。

低温で約30日間かけてじっくり発酵させることで、甘味、旨味、酸味を絶妙なバランスに仕上げました。華やかで上品な吟醸香に、爽やかなキレの良さが特徴的な令和3年新酒の記念酒です。

精米歩合：40% 日本酒度：+3 酸度：1.5 アミノ酸度：0.9

アルコール分 16度

● 【333周年記念 純米大吟醸 天吹】 720ml

蔵名：天吹酒造合資会社



【商品特徴】

・元禄元年の創業から 333 周年という節目を迎えることができました。これもひとえに皆様のおかげと感謝しております。香り豊かなお酒でくつろぎの時間を豊かに過ごしてもらいたい。香りと共にお届けするのが天吹の使命であり喜びでもあります。333 周年を記念して醸したこの純米大吟醸は「愛山」を 3 割 3 分まで磨き、氷温で 3 年貯蔵した渾身の逸品です。

精米歩合：33% 日本酒度：+3 酸度：1.4 アルコール分：17 度

●【333 周年記念 大吟醸 窓乃梅】 720ml

蔵名：窓乃梅酒造合資会社



【商品特徴】

・おかげ様で窓乃梅酒造は 333 周年を迎えることができ社員一同、大変嬉しく思っております。今後も皆様に愛されるように、より一層酒造りに精進し、伝統と日本酒文化の花を咲かせてまいりたいと思います。

『333 周年記念』のお酒は、岡山県産の雄町 100% 使用し、原酒のまま蔵内で低温瓶熟成させる事 3 年。低

温で熟成させる事により、香りも残しつつ雄町特有の濃厚な旨味を存分に引き出した逸品です。オマチストのみならず、純米酒好きの方にも濃厚な旨味でご満足いただけると思います。

精米歩合：50% 日本酒度：+3 酸度：1.3 アルコール分：18度

【造り手の思い】

「皆様のおかげで創業 333 周年を迎えることができました。」

酒造りは元禄元年に佐賀鍋島藩より藩の余暇米の利用法として酒造りを命じられたのが始まりとされています。実りの多い佐賀平野で収穫された酒米と、背振山系・多良山系のまろやかな伏流水で仕込み、米の旨みを活かしたふくよかな味わいの佐賀県らしい酒を醸してきました。

これからも、皆様に愛される蔵であり続けるために、伝統を守りながら革新のある酒造りを目指していきます。



■「琥珀 光武(こはく みつたけ)」 720ml

●3月10日より出荷開始/限定数 1,300本

光武酒造場公式オンラインショップ

肥前屋 <https://www.hizennya.com/fs/sake/k-333>



【商品特徴】

・琥珀光武は3年間冷暗所で保存・熟成させたワイン酵母仕込みの日本酒です。一般的な日本酒とは違った独創性のある酸味と琥珀色まで熟成した芳醇な味わいはまさに新感覚です。

良く冷やしてお飲みいただくとより一層、香りや風味をお楽しみいただけます。

※じっくりと時を感じながら味わっていただくため、あえて酒質・精米歩合は「非公開」としております。

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

精米歩合：非公開

アルコール分：15度

希望小売価格：1,600円(税抜)

■ 「斗瓶囲い純米大吟醸 金波」 300ml

●3月10日より出荷開始/限定数 240本

光武酒造場公式オンラインショップ

肥前屋 <https://www.hizennya.com/fs/sake/km-333>



【商品特徴】

・ 出品酒用に雫しぼりで採った純米大吟醸を斗瓶囲いし、3年間貯蔵した特別なお酒です。醪で米をゆっくり溶かし、温度管理に細心の注意を払い、長期低温発酵でじっくり発酵させることで、甘味、旨味、酸味を絶妙なバランスに仕上げました。華やかで上品な香りに豊かな味わいが特徴的な杜氏渾身の極上の純米大吟醸です。

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

精米歩合：40%

アルコール分：15度

希望小売価格：2,300円(税込)

■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

▼「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/>