

佐賀ん酒とおごちそう

ホテルニューオータニ佐賀

【第6弾】

佐賀県の17の蔵元が一堂に会する日本酒の数々と和・洋・中のシェフが趣向を凝らした日本酒に合うお食事を愉しみください



※2022年開催の様子

2025 9月18日(木) ■開宴/19:00~ (受付18:30~)

■会場/鶴の間

1名さま ¥10,000

※サービス料・消費税共

■ニューオータニクラブ会員特別優待 ¥9,000

■佐賀新聞社 Begin会員特別優待 ¥9,000

※割引の併用はできません。

当日は素敵な賞品が当たる抽選会を開催!

佐賀ん酒に合う佐賀ん美食コーナー

日本酒に合う美味しいおつまみのブースも登場!

■協賛/



※写真はイメージです。

51種類の銘柄

☆はThe SAGA認定酒

17の蔵元が“秋におすすめしたいお酒”をテーマに自慢の各3種を厳選しご用意いたします。会場には個性際立つ51種類の銘酒が勢揃い。蔵人と語り合いながら「佐賀ん酒」ととことん愉しみ贅沢な時間をお過ごしください。今回は「The SAGA 認定酒」も登場!

① 合資会社基山商店
基峰鶴 Velvet
☆基峰鶴 超辛口純米酒
☆特別純米酒 春振湧水

② 佐嘉酒造株式会社
☆佐嘉 純米吟醸
☆佐嘉 特別純米
怒乃梅 純米大吟醸

③ 光栄菊酒造株式会社
☆Sukai 清海
幾望
甕月 亀の尾

④ 小柳酒造株式会社
純米大吟醸 高砂金漿
特別純米酒 高砂金漿
高砂 庫出し原酒

⑤ 天山酒造株式会社
七田 七割五分雄町ひやおろし
七田 七割五分愛山ひやおろし
☆天山 特別純米

⑥ 東鶴酒造株式会社
東鶴 THE ORIGIN 山田錦
東鶴 実のり 生酛つくり
☆純米大吟醸 多久

⑦ 鳴滝酒造株式会社
瀧 特別純米ひやおろし原酒
聚楽太閤 純米ひやおろし六割磨き
日本酒仕立乃梅酒 太閤梅

⑧ 小松酒造株式会社
☆特別純米酒 超辛口
☆純米吟醸 希
すもも梅酒

⑨ 松浦一酒造株式会社
MATSUURA01 hallelujah
☆純米大吟醸 松浦一
プリユム南高梅

⑩ 古伊万里酒造有限公司
古伊万里 前 純米大吟醸
☆古伊万里 純米酒
古伊万里 前 トランキーロ

⑪ 宗政酒造株式会社
☆純米吟醸酒 -15
☆純米吟醸酒 焔社
純米酒 焔社

⑫ 井手酒造有限公司
☆純米大吟醸 ほろほろに
☆特別純米 うれしの古湯
虎之児 大吟醸

⑬ 瀬頭酒造株式会社
東長 冷やおろし
東長 特別純米秋あがり
☆東長 純米吟醸

⑭ 五町田酒造株式会社
東一 純米大吟醸
☆東一 山田錦 特別純米酒
東一 山田錦純米ひやおろし

⑮ 矢野酒造株式会社
☆純米大吟醸 権右衛門
肥前蔵心 純米吟醸雄町
肥前蔵心 特別純米超辛口雄町

⑯ 幸姫酒造株式会社
特別純米酒 幸姫ひやおろし
☆純米大吟醸 笑酒
純米吟醸 幸姫 Dear my princess

⑰ 合資会社光武酒造場
肥前浜宿 さがの華生
肥前浜宿 秋津山田錦
光武 山田錦13



詳しくはこちら



※予告なく、日本酒の銘柄が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ TEL.(0952) 25-9001 webサイトからもご予約承ります。

The New Otani



ホテルニューオータニ佐賀
佐賀の酒とおごちそう
「酒蔵」のご紹介

③ 光栄菊酒造 株式会社

小城市三日月町織島2602-3
TEL.0952-97-6710

2019年に酒造りを開始した小城市の酒蔵。光栄菊では旨味・甘味・酸味をバランスよく表現するよう心がけていますが、特に旨味と酸味があって、スツと切れるお酒を目指しています。



④ 小柳酒造 株式会社

小城市小城町上町903
TEL.0952-73-2003

江戸時代創業の老舗。酒蔵等が国登録文化財に指定され、敷地内にはジン蒸溜所も有ります。イベントも時々開催しておりますので、是非見学にお出掛け下さい。(要予約)



⑤ 天山酒造 株式会社

小城市小城町岩蔵1520
TEL.0952-73-3141
https://tenzan.co.jp

天山酒造は明治8年に酒造りをスタートし、まもなく150年を迎えます。これからも「不易流行」の酒造りと「和醸良酒」の精神でお客様との和を醸してまいります。



⑥ 東鶴酒造株式会社

多久市東多久町別府3625-1
TEL.0952-76-2421
http://azumatsuru.com

創業は江戸末期。多久市の山々に囲まれた豊かな地で代々地元で愛される酒造りを行っています。量よりも質にこだわりを持って醸したお酒をお楽しみください



⑦ 鳴滝酒造 株式会社

唐津市神田3272-1
TEL.0955-74-3125
https://narutaki.com

唐津の銘酒蔵として本年320年目を迎えました。天下人の伝説に彩られた名水仕込みの、やさしく柔らかな味わいをお楽しみください。



⑧ 小松酒造 株式会社

唐津市相知町千束1489
TEL.0955-62-2408
https://www.manrei.jp/contact/

唐津市にある小さな酒蔵。搾り以外は全て手作りで、愛情をこめて造っています。穏やかな香りで味わい深く、味わい深く、お料理との相性も抜群のお酒です。



⑨ 松浦一酒造 株式会社

伊万里市山代町桶久312
TEL.0955-28-0123
http://www.matsuraichi.com/

創業1716年。陶磁器の里、伊万里で300年酒を造り続けている。伝統の技と新しい閃き、18代目の酒を目指して「水の守り神」河伯のミイラが見守る蔵で醸し続けています。



⑩ 古伊万里酒造 有限会社

伊万里市二里町中里甲3288-1
TEL.0955-23-2516
https://sake-koimari.jp/

創業明治42年。伝統の技を礎に進む日本酒を醸しています。古伊万里酒造は「皆様笑顔で飲み交わす酒造り」をモットーとしています。



⑪ 宗政酒造 株式会社

西松浦郡有田町戸矢乙340-9183
TEL.0955-41-0020
http://www.nonnoko.com/

宗政酒造のほとんどが国産原料を使用しています。「また飲みたい」というお客様の思い浮かべながら、熱き魂を持った蔵人たちが、丁寧に真面目に酒造りを行っています。



⑬ 瀬頭酒造 株式会社

嬉野市塩田町大字五町田甲3117
TEL.0954-66-2014
http://www.azumacho.co.jp/

寛政元年の創業以来、佐賀が生み出す最高の米・水にこだわってきました。東洋の王者と謳われた東長の「やさしい甘み」は、今も変わらず愛され続けています。



⑫ 井手酒造 有限会社

嬉野市嬉野町大字下宿乙806番地1
TEL.0954-43-0001
https://www.toranoko.co.jp/

「とらのこをはたいても飲む虎えんの味。」井手酒造虎えんの昔からのキャッチフレーズです。今回は大吟醸と純米酒を美味しい料理とともに楽しみください。



⑭ 五町田酒造 株式会社

嬉野市塩田町大字五町田甲2081
TEL.0954-66-2066
https://azumaichi.com/

「米から育てる酒造り」酒米：山田錦を蔵人と地元栽培グループの皆さんで大切に育てています。米の旨みを引き出した東一を、おいしい料理と一緒に楽しみください。



⑮ 矢野酒造 株式会社

鹿島市大字高津原3903-1
TEL.0954-63-2008
http://yanoshuzou.jp/

鹿島市の市街地にある老舗酒蔵。竹の園。肥前蔵醸造元。秋らしく今回は燗酒も提供します。おいしい食べ物といっしょにどうぞ堪能ください。



⑯ 幸姫酒造 株式会社

鹿島市古枝甲599
TEL.0954-63-3708
http://www.sachihime.co.jp/

幸姫酒造は佐賀県産米×佐賀県産酵母×食中酒をテーマとしております。飲む人の幸せを願い、一つ一つの作業を昔ながらの手作りで手間を惜しまず、想いを込めて醸しております。今回は秋の味覚に相性抜群のお酒をご用意しました。どうぞお楽しみくださいませ。



⑰ 合資会社 光武酒造場

鹿島市浜町乙2421
TEL.0954-62-3033
http://www.kinpa.jp/

創業1688年の光武酒造場は、「伝統の中からの革新」を合言葉に時流を的確につかみ、酒造りの伝統を守りながらも、品質向上には絶え間のない努力を続けています。



【協力】佐賀県酒造協同組合 飲酒運転及び20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。※飲酒運転にならないようお願いします。尚、当日お車を運転される方の飲酒はできません。

- (1) 佐賀県産原料を100%使っています
- (2) 佐賀県の蔵元が醸造・蒸留しました
- (3) 味や香り、バランスに優れ、味覚審査で合格した純米酒・本格焼酎です

この制度は、佐賀県産原料を100%使用、佐賀県内で製造されていることだけでなく、味や香りなど品質の面でも、専門家で構成される「佐賀県産地呼称管理委員会」で厳しく審査して、「The SAGA認定酒」として認定するものです。

The SAGA認定酒
3つの証

