

# The SAGA 認定酒

2024 春

認定年月日 / R6.5.12

原料は100%佐賀県産、厳格な審査で味と香りなどをチェック。佐賀県では、豊かな佐賀の風土が育んだ農林水産物を原料とした、品質の優れた製品を皆様にお届けするために、日本酒(純米酒)と焼酎(本格焼酎)を対象として「佐賀県原産地呼称管理制度」を運用しています。この制度では、佐賀県産の原料と水だけを用いて、県内の蔵元が醸造・蒸留した日本酒と焼酎を、官能審査員が味、香りなどを審査し、合格したものを認定します。

**認定酒の見方**

純米酒の場合

味	淡	麗	辛
香	淡	麗	辛
甘	淡	麗	辛

本格焼酎の場合

味	淡	麗	辛
香	淡	麗	辛
甘	淡	麗	辛

**純米酒**

文字とおり、米と米麹と水だけで醸した日本酒の原産地をいえるお酒。添加物がないため、原料米の品種、酵母の選択などにより、軽快なタイプから濃厚なタイプまで、蔵元の個性が表現しやすい日本酒。

**松浦一酒造**

辛口純米酒 松浦一

冷やでも燗でも楽しめる純米酒。お好みの温度帯を見つけて下さい。

日本酒度 +4

**馬場酒造場**

能古見 ごえん

鹿島市がラインインフラを取り組んでいることで飯米でのお酒。

日本酒度 +2

**基山商店**

基峰鶴 純米酒

穏やかに上品な果実香と適量としたキレのある純米酒。

日本酒度 -1

**瀬頭酒造**

純米東長

米の持つ旨味と芳醇な香りが調和した、キレのある純米酒。

日本酒度 -4

**樋渡酒造場**

純米酒 万里長

口に含むと広がる芳醇な香り。後口すっきりとした仕上がりです。

日本酒度 +9

**古伊万里酒造**

古伊万里純米酒

さかのぼり100%使用した、酸味と甘みのバランスが良い純米酒。

日本酒度 -1

**古伊万里酒造**

NOMANNE

有田焼に入れた質沢なカップ酒。古伊万里純米酒使用。

日本酒度 -1

**五町田酒造**

東一 純米酒

まろやかな風味とスッキリした後口で飲みやすい純米酒。

日本酒度 -0.2

**基山商店**

基峰鶴 超辛口純米酒

ただ辛いだけでは無く、味わい豊かな旨味の純米酒。

日本酒度 +10

**井手酒造**

虎之児純米酒

佐賀の米がおいしい香味豊かなお酒です。

日本酒度 -1

**井手酒造**

純米酒若虎

虎之児純米酒の限定ラベル。

日本酒度 -1

**松浦一酒造**

純米酒 松浦一

さかのぼり100%使用の純米酒。すっきりとした味わいの酒です。

日本酒度 -2

**鳴滝酒造**

聚楽太閤 純米酒

米の旨み豊かな濃醇タイプのお酒。真中酒に最適。

日本酒度 +2

**鳴滝酒造**

君恩 純米酒

米の旨み豊かな濃醇タイプのお酒。真中酒に最適。

日本酒度 +2

**特別純米酒**

60%以下まで精米した原料米、もしくは酒造専用米を半分以上に使用するなど、より丁寧な造り方をした純米酒のことで、洗練された香味が魅力。

**五町田酒造**

東一 山田錦特別純米酒

吟醸造りに挑戦した純米酒。上品でまろやかな旨味。

日本酒度 -1.6

**天吹酒造**

天吹 超辛口 特別純米

山田錦のからみのある味わいとツキリとした後味が特長。

日本酒度 +12

**矢野酒造**

肥前蔵心 特別純米超辛口

淡麗でツキリとした超辛口タイプ。冷酒で驚くほど杯が進みます。

日本酒度 +10

**馬場酒造場**

能古見 特別純米 辛口

スッキリした味わいの辛口なお酒。料理との相性は抜群。

日本酒度 +10

**矢野酒造**

竹の園 ごえん

地元の開田で栽培された飯米。ゆめしずくが原料の低糖白生飯。

日本酒度 +3

**光武酒造場**

辛口 手造り純米酒 光武

米の旨みをしつかりと感じ、キレの良さが特徴の純米酒。

日本酒度 +6

**光武酒造場**

手造り純米酒 光武

芳醇で豊かな旨みとフルーティーな香りが特徴の純米酒。

日本酒度 -1

**純米吟醸酒**

60%以下に精米した原料米を用いた純米吟醸酒に準ずる造り方で造られた日本酒。香りの華やかさや味わいのキメの細かさ、純米大吟醸酒とほぼ同じで、蔵元の個性が感じられる少し質沢なお酒。

**馬場酒造場**

能古見 特別純米

穏やかな吟醸香と酸味が調和したスッキリ超辛口の特別純米。

日本酒度 +9

**天吹酒造**

天吹 特別純米 60

穏やかな吟醸香と酸味が調和したスッキリ超辛口の特別純米。

日本酒度 +9

**天山酒造**

天山 特別純米

天山の杜氏がこくなく愛する晩酌酒。旨みが際立ちます。

日本酒度 +2

**基山商店**

特別純米酒 香振湧水

契約農家栽培の山田錦を使用の上品な旨味の特別純米酒。

日本酒度 +2

**宗政酒造**

宗政 特別純米酒

淡麗でキレが良く、冷やしても温めてもすっきりと飲める特別純米酒。

日本酒度 ±0

**鳴滝酒造**

聚楽太閤 特別純米酒 全量山田錦

口当たり柔らかく、ふくらとした旨みを有する真中酒タイプ。

日本酒度 +1.5

**佐嘉酒造**

栄光歩盛 特別純米

JASAがオリジナルの精米60%で仕込んだ特別純米酒。

日本酒度 +4

**瀬頭酒造**

純米吟醸東長

心地良い旨味とキレのある酸味が調和した純米吟醸酒。

日本酒度 -4

**宗政酒造**

宗政 純米吟醸 -15

華やかさや旨味と酸味が絶妙なバランスで癖になる唯一無二の酒。

日本酒度 -15

**佐嘉酒造**

佐嘉 純米吟醸

華やかさや旨味と酸味が絶妙なバランスで癖になる唯一無二の酒。

日本酒度 +1

**馬場酒造場**

能古見 純米吟醸 辛口

辛口タイプの純米吟醸。スッキリとした味わいと香り。

日本酒度 +8

**純米大吟醸酒**

原料米を60%以下に精米し、香りが高く、しかも低温で発酵力の強い酵母を用いて、低温でゆっくり発酵させた日本酒。香り穏やかに、深い味わいのお酒。

**天吹酒造**

天吹 純米大吟醸 鎮西八郎50

上峰ゆかりの武将の名を冠した。椿の花酵母で醸した純米大吟醸。

日本酒度 +2

**幸姫酒造**

純米大吟醸 笑酒

夢しずく使用の純米大吟醸。フルーティーなキレの良い甘口。

日本酒度 -1

**東鶴酒造**

純米大吟醸 多久

多久の地域おしり団体「多久米」プロジェクトが手掛けたお酒。

日本酒度 -1

**馬場酒造場**

能古見 純米吟醸

メロンやメロ子をおもわせる芳しい果実香。

日本酒度 +2

**馬場酒造場**

能古見 純米吟醸 ARATA

有明海の干潟から採取分離したオリジナル酵母の低アルコールお酒。

日本酒度 -8

**小松酒造**

万齢 純米吟醸 希

フルーティーな香りとすっきりとした甘さが特徴。

日本酒度 -15

**鳴滝酒造**

聚楽太閤 純米吟醸

フルーティーな香りと上品な全量山田錦。穏やかに上品な味わいの真中酒タイプ。

日本酒度 +0.5

**天吹酒造**

天吹 純米大吟醸 50

米の旨味と甘味を酸味がバランスよく引き締める純米大吟醸。ゆるやかな味わい。

日本酒度 -2

**瀬頭酒造**

純米大吟醸 東長

フルーティーな香りとキレの良いやや甘口の純米大吟醸。

日本酒度 -4

**佐嘉酒造**

佐嘉 純米大吟醸

フルーティーな香りが柔らかく、飲み飽きしない味わいです。

日本酒度 +2

**宗政酒造**

純米大吟醸 焔社

洋梨のような風味が新しく、濃醇でまったりとした純米大吟醸。

日本酒度 -6

**鳴滝酒造**

純米吟醸 大唐津

全量山田錦。穏やかに上品な味わいの真中酒タイプ。

日本酒度 +0.5

**矢野酒造**

肥前蔵心 純米吟醸

香味のバランスに優れ、軽快でなめらかな味わい。冷酒向き。

日本酒度 ±0

**幸姫酒造**

純米吟醸 幸姫 RISE

レイホ使用の純米吟醸。青リンゴの様な香りとキレの良い甘口。

日本酒度 -1

**幸姫酒造**

純米吟醸 幸姫 DEARMY PRINCESS

佐賀県産山田錦使用の純米吟醸。フルーティーなキレの良い甘口。

日本酒度 -2

**松浦一酒造**

純米大吟醸 松浦一

米の旨味を乗せ、酸味がゆるやかな味わい。

日本酒度 -2

**馬場酒造場**

能古見 純米大吟醸

純米酒で最高峰のお酒。華やかな香りと上品な味わい。

日本酒度 -1

**矢野酒造**

純米大吟醸 権右衛門

香り高く、ふくらみで上品な余韻が特徴。矢野酒造のフラッグシップ。

日本酒度 -2

**瀬頭酒造**

純米大吟醸 東長

自社栽培した山田錦を高精白して醸した純米大吟醸酒。

日本酒度 -1