

# KURUME SAKAGURA MAP

## くるめ 酒蔵map

## Kurume Sakagura Map くるめ 酒蔵map

久留米市は、豊かな水源と上質な米が揃うことで、古くから酒造りが盛んでした。現在でも日本有数の酒蔵数を誇り、日本酒をはじめ、焼酎、リキュール、ワインなど、様々なお酒が揃い、お酒を楽しむイベントが年間を通して行われています。ぜひ、久留米のお酒をお楽しみください。

チーズケーキやゼリー、ケーキなど、別の楽しみも！

巨大なタンクが並ぶ圧巻の酒蔵見学！

手作りの味噌や漬物もオススメ！

筑後地域は、日本有数の酒造りで、久留米市周辺にも多くの蔵が点在しています。

1 若竹屋酒造場 (合同会社) こだわりのお酒がずらり！常盤蔵もスチキ！

2 紅乙女酒造場 (有限会社) とこん城で、お気に入りの酒を飲む。他にほろ酔い酒や、デザートも楽しめます。

3 山の高酒造株式会社 エキな台壁づくりの建物で写真がバッチリ！

4 山の高酒造株式会社 季節で変わるカラフルボトルがインスタ映え！

5 山の高酒造株式会社 歴史を感じるお城風の建物は、列挙の中からも見えるよ！

6 山の高酒造株式会社 火入れしない生の日本酒を一生懸命醸造しています。

7 山の高酒造株式会社 お酒がおいしいなるオリジナルの樽も買えます。

8 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

9 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

10 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

11 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

12 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

13 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

14 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

15 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

16 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

17 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

18 山の高酒造株式会社 昔ながらの酒蔵の風情が味わえます。

### 久留米のお酒のイベント

- 2月 城島酒蔵びらき
- 3月 たのしまる春まつり
- 5月の稲刈りまつり
- 10月 筑後SAKEフェスタ
- 11月 城島酒蔵 酒蔵道を行く

久留米観光案内マップ

お酒は二十歳になったら、飲酒運転は絶対にやめよう。

主要観光スポットやお酒蔵の情報を掲載したマップです。久留米市観光局のHPでダウンロード！

久留米市 観光案内マップ

久留米市観光局

久留米市観光局

久留米市観光局

くるめ女子旅行 Instagram @kurume\_girls\_trip

久留米市観光局

久留米市観光局

久留米市観光局

### 久留米のお酒、ここでも買えます

- A 道の駅くるめ michinoeki.kurume
- B 地場産くるめ jichusan.kurume
- C JR久留米駅
- D 久留米物産館 kurume-hanbai
- E 日本酒と焼酎の専門店 酒乃竹屋 sake-no-takeya

0942-44-3700 久留米市東合川5-8-5 (酒)10:00~17:00 (休)12/29~1/3

0942-47-4111 久留米市善導寺町水塚221-33 (酒)9:00~18:00 (休)第3水曜

0942-27-5510 久留米市京町87-12 (酒)7:00~19:00 (休)なし

0942-36-0006 久留米市六ツ門町7-13 (酒)10:00~19:00 (休)12/31~1/2

0942-62-6868 久留米市城島町内野328-10 (酒)10:00~19:00 (休)火曜

**1 竹屋酒造場 wakabayashi**



「大事な人と大事な時間を過ごす時に飲む酒」が若竹屋のモットー。築300年以上の建物がつづつエネルギーや醸し出す古の空気を感じながら、「元禄蔵」では試飲とお買い物を楽しめます。

☎0943-72-2175  
久留米市田主丸町田主丸706  
(営)9:00~17:00 (休)年末年始 □6台  
(蔵開き)3月

**2 紅乙女 耳納高留所 beriatame**



耳納北麓の地下水、麦・米麹にごまを加え世界初のこま焼酎を開発。「香水的な酒を」という創業者の思いのごとく、こま・麦・焼酎ともに自然に囲まれた貯蔵庫でじっくり熟成させまろやかで芳醇な風味に。

☎0943-72-1050  
久留米市田主丸町益生田270-2  
(営)9:00~17:00 (休)水・年末年始 □20台  
(蔵開き)3月

**3 巨峰ワイナリー hypha winery**



あまおう・甘夏・巨峰・富有柿など、地元の果物を使い、素材の良さにこだわり醸造された季節ごとのフルーツワインも試飲できます。貯蔵庫のある露、広がる四季折々の風景に心癒やされます。

☎0943-72-2382  
久留米市田主丸町益生田246-1  
(営)9:00~17:00 (休)年末年始 □20台  
(蔵開き)3月

**4 山の壽酒造 株式会社 gamanohabaki**



コンセプトは「goodtime with yamanokotobuki」。「嬉しい時、楽しい時、頑張ろうと思う時にそばにあるお酒」と片山社長。自然栽培を遂行して美味改善を目的とした「山寿日本酒プロジェクト」など地域活性化も、積極的な「山の壽」作りも人気。

☎0942-78-3025  
久留米市北野町乙丸一・二合併場  
(営)9:00~17:00 (休)土・日・祝 □2台  
(蔵開き)3月

**5 合名会社 山口酒造場 gamaguchi**



「酒は醸造。九州の食に合う酒造り」と、山口社長。主役の麹。酒造は造らず、食を引立てる軽くまったりした独自の味を追求。夏の湧きに響かされたことから「夏のうづりい」、暑い水から作られたお酒です。

☎0942-78-2008  
久留米市北野町山534-1  
(営)9:00~17:00 (休)年末年始、GW、お盆 □20台

**6 福徳長 酒類株式会社 fukubachin**



大正時代の赤瓦葺の建物を象徴とし、伝統ある発酵・製酒技術を生かした本格の製造・開発を手掛けています。本格焼酎の出荷量は国内第三位に。久留米産度を使った「久留米の華」は市内スーパー等で販売。

☎0942-26-3131  
久留米市荒木町荒木1200-1  
(営)8:00~16:30 (休)土・日・祝 □5台

**15 筑紫の嘗酒造 株式会社 chikushinanamaze**



筑後川の豊かな自然の中で地域と共に営まれています。30℃の醸造で育んだ甘酒、味噌、奈良漬も販売。5月15日~7月15日の2ヶ月間は産感を開放し、酒と共にエッセ料理を提供しています(要予約)。

☎0942-62-2320  
久留米市城島町青木路181  
(営)9:00~17:00 (休)土・日 □20台  
(蔵開き)2月

**1 純米吟醸 深**  
キリが降りやみ、味も柔らかい。純米吟醸の味。

日本酒/純米吟醸/食中酒にオススメ  
合資会社竹屋酒造場

**2 紅乙女 ゴールド**  
まろやかなこまの味が特徴。

地酒/こま焼酎/食中酒にオススメ  
紅乙女耳納高留所

**3 巨峰葡萄酒**  
巨峰を絞って、飲み味が優しい。

果酒/日本産度で数ある新しいタイプのワイン  
巨峰ワイナリー

**4 山の壽純米大吟醸 山田隠**  
山田隠の味。

日本酒/純米大吟醸/山田隠/地酒  
山の壽酒造株式会社

**5 山の寿 特別純米**  
純米の味。

日本酒/特別純米/山田隠/地酒  
合名会社山口酒造場

**6 博多の華 三年貯蔵**  
博多の華の味。

焼酎/蒸留酒/モントレラン/地酒  
博多長酒類株式会社

**7 瑞穂錦 大吟醸**  
瑞穂錦の味。

日本酒/大吟醸/瑞穂錦/地酒  
瑞穂錦酒造株式会社

# SAKE

**15 原酒**  
原酒の味。

日本酒/原酒/地酒  
筑紫の嘗酒造株式会社

**14 上撰 比翼鶴**  
上撰の味。

日本酒/上撰/比翼鶴/地酒  
比翼鶴酒造株式会社

**13 花の露 純米吟醸 山田隠**  
花の露の味。

日本酒/純米吟醸/山田隠/地酒  
株式会社花の露

**12 黒兜**  
黒兜の味。

日本酒/黒兜/地酒  
池亀酒造株式会社

**11 緋花**  
緋花の味。

日本酒/緋花/地酒  
旭菊酒造株式会社

**10 大吟醸 くらこし**  
大吟醸の味。

日本酒/大吟醸/くらこし/地酒  
萬年鳥酒造株式会社

**9 杜の蔵 純米酒**  
杜の蔵の味。

日本酒/純米酒/杜の蔵/地酒  
株式会社杜の蔵

**8 清酒 上撰 眞正宗**  
清酒の味。

日本酒/清酒/上撰/眞正宗/地酒  
眞正宗株式会社

**7 瑞穂錦酒造 株式会社 miyuhanishiki**



出たての味や麹の香りを味わってほしい。そんな瑞穂錦社長の思いが一本一本に。地下250mの「みずは吟醸水」を使った酒に加え、酒蔵を改装した「みずは庵」でのウナギ料理も絶品です。

☎0942-27-3055  
久留米市大善寺町藤吉940  
(営)10:00~17:00  
[予約]11:00~14:00、17:00~20:00  
(休)不定 □40台 (蔵開き)2月

**8 眞正宗 株式会社 takamasamune**



「旨い」という一言のために時代の嗜好に合わせて日々進化しています。酒造りに余念がありません。焼酎「めっちゃまま」も全国的に人気を博し、業界の賞賛では4年連続金賞受賞しています。

☎0942-26-1801  
久留米市大善寺町黒田297  
(営)9:00~18:00 (休)土・日 □5台

**14 比翼鶴酒造 株式会社 hiyuhakutsuru**



地下200mから汲み上げる筑後川の伏流水は品質の良い軟水。その自然の美味しさを活かしたまろやかさ、コク、そして自家製で丁寧に研いだ地元酒米を使った昔ながらの味わいがあります。

☎0942-62-2171  
久留米市城島町内野466-1  
(営)8:00~17:00 (休)土・日 □6台

**13 株式会社 花の露 hananabuyu**



食材を引き立て食中酒として楽しんでもらいたい。そんな思いから香りや味の主張を控え味を造るのがポリシー。花にのった朝露のよに「露やかな味」との意味で中国古詩から名付けられた「花の露」です。

☎0942-62-2151  
久留米市城島町城島223-1  
(営)9:00~16:30 (休)日・祝、開土  
□5台 (蔵開き)2月

**12 池亀酒造 株式会社 ikebame**



様々なニーズに応えるべく甘口から辛口の日本酒、焼酎、くだものリキュール、日本初のゼリー梅酒、甘酒入ソフトクリームなど豊富な品揃え。しかもここで酒樽の蓋で作ったテーブルが試飲が楽しめます。

☎0942-64-3101  
久留米市三瀬町車場545  
(営)10:00~16:30 (休)日・祝 □10台  
(蔵開き)2月

**11 旭菊酒造 株式会社 asahikiku**



じっくりと飲み飽きしない酒、昔ながらの味わいのある酒、食事に合う酒を目指した酒造り。ほとんどの純米酒で、鯛をつけることかきたてのご飯のように味に馴染みが出て、米本家の香りが広がります。

☎0942-64-2003  
久留米市三瀬町車場403  
(営)9:00~17:00 (休)土・日・祝 □6台  
(蔵開き)2月3日 ★市内では「酒乃竹屋」などで販売

**10 萬年鳥酒造 株式会社 manenagane**



酒樽をタンク内側に下げて中にもろみを入れリフ方法で出来上がった「大吟醸くらこし」は自慢の逸品。支那産原料の「玄米日本酒」は全国でも4~5軒しかないため方もも注文がある人気のお酒です。

☎0942-64-2025  
久留米市三瀬町車場68-4  
(営)9:00~17:00(相談) (休)日・祝(相談)  
□3台 (蔵開き)10月-3月

**9 株式会社 杜の蔵 marinakura**



地元の産米を使い、現代の食と楽しめる純米酒や本格焼酎を醸す酒蔵。「酒蔵から飲み飽きまで」と、米作りから米の産地までを重視しています。季節や程度を醸し出す酒にも、ため込めさせた味わい深い逸品が多いのも特徴。

☎0942-64-3001  
久留米市三瀬町玉満2773  
(営)8:30~17:00 (休)土・日・祝 □4台  
(蔵開き)2月-4月

**8 眞正宗 株式会社 takamasamune**



「旨い」という一言のために時代の嗜好に合わせて日々進化しています。酒造りに余念がありません。焼酎「めっちゃまま」も全国的に人気を博し、業界の賞賛では4年連続金賞受賞しています。

☎0942-26-1801  
久留米市大善寺町黒田297  
(営)9:00~18:00 (休)土・日 □5台

