

日本遺産九州沖縄お酒大国 資料

九州沖縄の日本遺産の担当者に、
その土地の美味しいお酒とおつまみを聞きましたー

待望のイベント第1弾を豊後高田・昭和の町で開催します

九州各地のお酒や食を提供していただけるお店に、
宣伝用のラミネート看板、メニューに貼るシール、
日本遺産カードを配布いたします。

(各アイテムは、まち株にて配布します)



↑本イベントの目印

←関連市町村は60カ所を超えています。九州で一致団結して頑張っていきましょう！

ルール説明



① この資料の中のお酒やおつまみで提供できそうなものがあったら…

※九州沖縄の様々なお酒、グルメが一杯



② 8/30土～で提供できそうなメニューを記載して、関連するアイテムを貰う

※アイテムは盆明けには配置します



③ 8/30土の夜台市で、お酒やおつまみと一緒にカードを配布

※カードには日本遺産に詳しくなれるQR付き
※集めて楽しい
※カードは後日にも配布OK



↑ラミネート看板&メニュー用シール
を盆明けまでにまち株に用意します



↑お客さんに関連するカードを
配布してください
(これもまち株に用意します)

日本遺産九州沖縄お酒大国 資料【内容・注意】

【注意】

- ・一部商品を除いて、仕入れから販路設定までは各店舗の責任の下で実施してください。
- ・仕入れ難、価格変動、売れ残りなどに関するイベントへのクレームは受け付けません。
- ・日本遺産カードについては、8/30土の夜台市から配布をスタートしてください。それ以降は自由に配布して構いません。
- ・九州沖縄の日本遺産を知ってもらうことが目的のイベントです。カード上部には、関連する日本遺産のQRコードがついています。
- ・本資料に掲載されていないお酒・食品、同じ地域（自治体レベル）のものを使用していれば、対象にしていなくても構いません。
- ・ご不明な点は、教育委員会 松本（53-5112）まで

各自治体の情報

- P05～日本遺産 くにさき（豊後高田市、国東市）
- P07～日本遺産 南国宮崎（西都市、高鍋町など）
- P09～日本遺産 国境の島（壱岐市、新上五島町など）
- P14～日本遺産 人吉（人吉市、あさぎり町など）
- P15～日本遺産 やばけい（中津市、玖珠町）
- P16～日本遺産 教育遺産（日田市）
- P18～日本遺産 かごしま（鹿児島市、南九州市など）
- P20～日本遺産 鎮守府（佐世保市）
- P22～日本遺産 おきなわ（那覇市、浦添市）
- P24～日本遺産 やつしろ（八代市）
- P25～日本遺産 菊池川（菊地市、玉名市など）
- P26～日本遺産 関門海峡（北九州市、下関市）
- P28～日本遺産 砂糖の道（長崎市、飯塚市）

鬼が仏になった里「くにさき」 (豊後高田市、国東市)

日本酒



田染の夕 窓の月 2,500円
(たしづのゆうべ まどのつき)

- ・特別純米酒
- ・精米歩合：60%
- ・内容量720ml
- ・アルコール度数15%
- ・製造者：小松酒造場（長洲）
- ・田染荘のお米と水を使った
荘園の景色を伝える日本酒醸造
プロジェクトでつくった。
- ・やや辛口に仕上げているので
食事にも合うお酒。
- ・冷酒か常温で。常温だと
より香りが開く。

鬼の目覚まし味噌 1300円
(おにのめざましみそ)

- ・修正鬼会で僧侶に振舞われる
餅に塗られる辛い味噌
- ・米麴の味噌で腸にもやさしい
- ・お肉や、お野菜（あまり水っ
ぽくないもの）にも合います。



・教育委員会に連絡で、
参加店舗は1本プレゼント
(事前に連絡して真玉に取りにくる方限定)

鬼が仏になった里「くにさき」 (豊後高田市、国東市)



焼酎

とっぱい 1,188円

- 麦
- 内容量720ml
- 手作り麴、三段仕込み、低温発酵常圧蒸留で仕上げた逸品。
- 先々代の杜氏の手作りの特殊な蒸留器をつかって、癖の少ない味わいに。

• 実は、とっぱいをベースにしたジン
を秋に発売する予定です。

オランダ (郷土料理)

- ゴーヤ、茄子などの夏野菜を使ったみそ炒め。
- 豊後高田市でも食べられるがオランダとは言わないみたい
- オランダは「おらぶ(叫ぶ)」が由来で、調理中、鍋が煩いことから名づけられたとも。



STORY067

古代人のモニュメント 南国宮崎の古墳景観

(宮崎県 西都市、宮崎市、新富町、高鍋町)



洋酒
リキュール

ゆずにゃん 500ml
1,980円

- やまや蒸留所（西都市）
- 麦焼酎ベース
- 宮崎県産の柚子果汁を使用。
- 種類が多い（スイートポテト・日向夏・うめ・苺）
- 焼酎で割って飲むのがうまいと、西都の呑み助（当日高田に来ます）が言ってます。女性に大人気。（ここが大事です。）

チキン南蛮

- 言わずと知れた宮崎のソウルフード
- 鶏むね肉とタルタルソースを合わせたおぐらスタイルと、タルタルソースを使わない和風な感じの直ちゃんスタイルに分かれている。





焼酎

焼六 720ml 1,400円

- 芋
- 黒木本店（高鍋町）
- 穀物の優しい甘みや紅茶、強く厚みのある香り。味わいは、骨格がしっかりしており、凝縮感もあるバランスで、香り高く複雑な風味の余韻を持っています。

佐土原なす

- 宮崎市佐土原町で生産される美味しい赤茄子
- 大きく育つが、柔らかく味も甘く、人気がある。
- 最近全国区になって嬉しい



高鍋ぎょうざ

- 家庭で焼くのが宮崎流。宮崎県が全国消費量を争うようになった餃子。
- たかなベギョーザ、馬渡の餃子、餃子の丸岡など、有名メーカーが多数あります。



STORY017

国境の島 壱岐・対馬・五島 (長崎県 対馬市、壱岐市、五島市、新上五島町)

洋酒
ジン

GOTOGIN 5,500円とします

・激レアですが、長崎県が数本確保しています。
必要な方は教育委員会までご連絡を。

All from Nagasaki

株式会社五島つばき蒸溜所

GOTOGIN the origin

500ml/47度

キーボタニカルは、島に咲く「梅」のタネ、やわらかな口当たり、凝縮感のある優しい香り、様々なボタニカルが調和したユニーク&ハーモニーな味わい。梅の花を表現したツボミボトルに詰めて。



味わいのポイント

渋みとボディ感が強いため、
口に入れた時のインパクトが強く、
どっしりとした飲みごたえのある味わい



蔵元
便り

五島に咲く「梅」のタネをキーボタニカルに、20を超える原酒を、芸術的な感性でブレンドし、慈しみを感じる香りと味わいに仕上げています。まずは、ストレートで風景のアロマを感じてください。

分析: 味香り戦略研究所

おすすめのペアリング

牡蠣

「味の濃淡」と「酸味・キレ」がお互いを補い合うことで、全体の味わいがまとまる組合せです。

「GOTOGIN the origin 500ml/47度」の濃い味わいと「牡蠣」の酸味がそれぞれを補い合い、全体の味がまとまります。



ペアリングの仕組み

酒と料理の味を味覚センサーで分析し、それぞれのカテゴリー内における「コク・深み」「味の濃淡」「酸味・キレ」の三角形のバランスから、相性のよい組合せを導き出します。

株式会社五島つばき蒸溜所

〒853-0054 長崎県五島市戸岐町1223-5

こちらで
購入できます



国境の島 壱岐・対馬・五島

(長崎県 対馬市、壱岐市、五島市、新上五島町)

焼酎

壱岐スーパーゴールド22 720ml 1,500円

- ・麦
- ・むぎ焼酎「壱岐」をホワイト・オーク樽に貯蔵し、熟成させた本格焼酎。

All from Nagasaki

玄海酒造株式会社
壱岐スーパーゴールド22

むぎ焼酎「壱岐」をホワイト・オーク樽に貯蔵し、熟成させた本格焼酎。
芳醇で華やかな香りと琥珀色は檜樽貯蔵によるものです。

味わいのポイント
酸味はおだやかで、深みや厚みがある
濃厚な味わいが特徴

いぎ 貯蔵熟成
産地指定

貯蔵熟成
SUPER GOLD
壱岐
謹醸
麦焼酎
22
本格焼酎

コク・深み・膨らみ

酸味・キレ

濃厚さ

余韻

淡味・厚み

壱岐スーパーゴールド22

焼酎平均 (172製品)

項目	壱岐スーパーゴールド22	焼酎平均 (172製品)
コク・深み・膨らみ	6	3
淡味・厚み	4	2
濃厚さ	4	2
余韻	4	2
酸味・キレ	4	2

芳醇で華やかな香りと琥珀色は檜樽貯蔵によるものです。脂の少ない肴によく合う22度。

炭酸割りすることで香りが立ち、より焼酎の風味を感じやすくなります。お好みでレモンなどを絞り落してみると風味が変わりますので違った楽しみ方が出来ます。

国境の島 壱岐・対馬・五島

(長崎県 対馬市、壱岐市、五島市、新上五島町)

五島灘 黒麹 720ml 1,705円

- ・芋
- ・新上五島町の魚に合うお酒

焼酎

All from Nagasaki

五島灘酒造株式会社

五島灘 黒麹

甘藷の優しい甘みと華やかな香り。水割りにすると風味が心地よく、お湯割りでは甘みが穏やかに。ソーダ割りは爽快感を引き立てます。

味わいのポイント

全体的な味の輪郭はしっかりしているが、酸味がとても強いため、口あたりがすっきりしている

コク・深み・柔らかみ

酸味・キレ

波味・厚み

余韻

濃厚さ

他社平均 (1,772商品)

五島灘 黒麹

上五島で収穫されたサツマイモのみを使用し丁寧に造られる、本格芋焼酎。甘藷の優しい甘みと華やかな香り。黒麹の力強さを感じさせる重厚で躍動感のある味わいに仕上げられています。水割りにすると、まろやかな風味が心地よく、お湯割りでは、甘みがほぐれ深みを増し余韻を感じさせます。ソーダ割りは、島の海を想像させるような爽快感を引き立てます。

国境の島 壱岐・対馬・五島

(長崎県 対馬市、壱岐市、五島市、新上五島町)

洋酒
ビール

GOLDEN ALE 330ml 750円

- ・クラフトビール
- ・壱岐市勝本町勝本浦のISLAND BREWERY

All from Nagasaki

ISLAND BREWERY
GOLDEN ALE

「魚に合う」をコンセプトに考えられたレシピで、壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹を使用することで、麹が生み出した自然な酸味がフワッと口の中に広がります。

味わいのポイント

クラフトビール特有のしっかりとした苦味に加え、キレのある味わいが特徴

苦味

酸味・キレ

余韻

濃さ

コク・厚み

GOLDEN ALE

クラフトビール平均 (39食品)

The chart is a five-pointed star radar chart comparing the Golden Ale to the average of 39 craft beers. The axes are labeled: 苦味 (Bitterness) at the top, 酸味・キレ (Acidity/Cleanliness) on the left, 余韻 (Aftertaste) at the bottom-left, 濃さ (Body) at the bottom-right, and コク・厚み (Richness/Thickness) on the right. The Golden Ale line shows high scores in Bitterness (approx. 4.5) and Cleanliness (approx. 4.5), and lower scores in Body (approx. 1.5) and Richness (approx. 1.5). The average craft beer line is much lower across all categories, generally below 2.0.

「魚に合う」をコンセプトに考えられたレシピで、壱岐島発祥の麦焼酎に使われる白麹を使用することで、麹が生み出した自然な酸味がフワッと口の中に広がります。

Citraホップのほのかな柑橘の香りが加わり、お刺身にもよく合うクラフトビールになりました。

国境の島 壱岐・対馬・五島

(長崎県 対馬市、壱岐市、五島市、新上五島町)

アジフライ

- ・長崎県は松浦市や五島列島沖を中心にアジフライ文化が栄えている。



五島うどん 波の絲

- ・五島列島の手延べうどんは有名
- ・手に入りやすく、美味しい所で波の絲という商品をご紹介
- ・釜揚げ、飛魚だしが五島列島風の提供の仕方
- ・釜揚げを溶き卵と薬味やポン酢と食べる方法も
- ・冷やしうどんにして、卵黄、長ネギ、天かす、鰹節飛魚だし麺つゆを付けるレシピも

相良700年が生んだ保守と進取の文化

(熊本県 人吉市、錦町、あさぎり町、多良木町
湯前町、水上村、相良村、五木村、山江村、球磨村)

焼酎



織月 せんげつ 720ml 1,130円

- ・米 織月酒造
- ・人吉城の別名「織月城」が由来
- ・人吉の豊かな自然から流れ出す清流球磨川の伏流水と、厳選された良質の米で丁寧に造りあげた織月酒造の代表銘柄。
- ・お湯割り・水割り・ロックとそれぞれの飲み方に最適。

松の泉 まつのいずみ
900ml 1,045円

25度 減圧蒸留

- ・米 松の泉酒造
- ・松の泉酒造は、先人が育んだ焼酎文化を受け継ぎ、「米・水・人・蔵」の伝統製法を、創業以来守り抜いています。

※その他、球磨焼酎と呼ばれる焼酎は対象にしてください

焼酎



STORY054

やばけい遊覧

(中津市 玖珠町)

焼酎



耶馬美人 720ml 1,700円程度

・米と麦がある

【米】キメの細かいまろやかな風味・
爽やかなのどごし、どれをとっても
「本格純米焼酎の逸品」。お湯・水割、
ストレートで。

【麦】麴・掛ともに原料を100%麦
にて醸す製法は、耶馬美人製造元の
「旭酒造」が業界で初めて開発し「大
分麦焼酎の元祖」として今日に至る。

・日本遺産仕様ラベルも

↓YABAKEI SPIRI酎ラベル



耶馬美人
YABAKEI SPIRI 酎-LABEL

中津からあげ

- ・言わずと知れた
県北のから揚げ文化



近世日本の教育遺産群

(日田市 ※水戸市・足利市・備前市)

日本酒



薫長 夏限定本醸造 涼麗辛口
720ml 1,650円

- ・精米歩合65%
- ・アルコール度数：14度
- ・日本酒度：+3.5
- ・喉越し抜群！舌に残らないスキツとした辛口が蔵元ショップでの試飲コーナーでも好評です。

たんそうさん



日本酒

薫長 純米吟醸（緑）

720ml 1980円

- ・精米歩合：50%
- ・アルコール度数：15度
- ・日本酒度：+5
- ・穏やかな香りとしっかりとした旨みを感じる辛口の純米吟醸です。



近世日本の教育遺産群

(日田市 ※水戸市・足利市・備前市)



魚福

あゆ身うるか 1000円

・鮎の新鮮な“はらわた”と贅沢に切り身も使い、丁寧に熟成させ作られます。独特な苦味、渋味は少しマイルドになり、奥深いうまみを引き立てます。日本酒や焼酎、あったかご飯やお茶漬けなどにもよく合います



和くら

アユのバーニャカウダ

1944円

・最近ではバーニャカウダソースにもなっているらしい

もみじ 鶏足の煮つけ

・日田で伝統的に食されてきた部位で、豚足に似た食感



薩摩の武士が生きた町

(鹿児島県 鹿児島市、出水市、垂水市、薩摩川内市、いちき串木野市、南さつま市、志布志市、南九州市、始良市)



焼酎

知覧Tea酎 720ml

1,870円

- ・芋 白麹
- ・南九州市知覧町の知覧醸造
- ・鹿児島の日本遺産の取組で開発された
- ・爽やかなお茶の香りと、芋焼酎の豊かな味わいが奏でるハーモニーをお楽しみください。

さつまあげ

- ・鹿児島県民は「つけあげ」と呼びます。
- ・江戸時代の薩摩藩藩主島津斉彬公の時代に、魚のすり身を油で揚げた琉球料理「チキアーギ」が、琉球との交易で伝わり、さらに改良考案されたものといわれています。



薩摩の武士が生きた町

(鹿児島県 鹿児島市、出水市、垂水市、薩摩川内市、いちき串木野市、南さつま市、志布志市、南九州市、始良市)

さつまあげ

- ・いちき串木野市が本場ということで、お店を多数あげていただきました。



種類：さつまあげ

商品名：さつまあげ、つけあげ

容量：1袋3～5個ほど（製造会社による）

値段：1袋300～500円ほど（製造会社による）

製造会社・所在地・電話番号

- ・(有)勘場蒲鉾店（いちき串木野市旭町40）0996-33-3311
- ・日高水産加工(有)（いちき串木野市西薩町17-14）0996-32-9421
- ・(有)浜崎蒲鉾店（いちき串木野市三井3092）0996-32-2229
- ・(株)高浜蒲鉾店（いちき串木野市薩摩山13301-1）0996-32-7160
- ・(株)たからや蒲鉾（いちき串木野市西薩町17-27）0996-32-2538
- ・(有)中新商店（いちき串木野市浦和町65）0996-32-3275
- ・寺田屋（いちき串木野市新生町55）0996-32-2513
- ・(有)松下商店（いちき串木野市西塩田町21）0996-33-2531

STORY035

鎮守府 横須賀・呉・佐世保・舞鶴
(長崎県 佐世保市 ※横須賀市、呉市、舞鶴市)

STORY037

日本磁器のふるさと 肥前

(佐賀県 唐津市、伊万里市、武雄市、嬉野市、有田町 長崎県 佐世保市、
平戸市、波佐見町)



日本酒

梅ヶ枝 原酒 梅ヶ枝酒造

720ml 1,243円

- ・精米歩合65%
- ・アルコール度数19%
- ・日本酒度-3
- ・梅ヶ枝酒造で一番人気の商品です。原酒を割水せずに瓶詰されており、とろりとした舌触り。グラスいっぱい氷をいれて原酒を注いで飲むのがお薦めです！

やまとの味カレー

- ・佐世保大和製菓のスナック
- めちゃくちゃ美味しい
- ・“かめせん”もある



STORY035

鎮守府 横須賀・呉・佐世保・舞鶴
(長崎県 佐世保市 ※横須賀市、呉市、舞鶴市)

日本酒

本陣 純米吟醸 720ml
1,890円

- ・精米歩合55%
 - ・アルコール度数15%
 - ・パリでトップソムリエが選ぶコンクール「Kura Master」2025年度日本酒コンクール純米酒部門でプラチナ賞受賞！！
- 酸味が控えめでうま味が強い
ため、口あたりがとてもまろやか
か味わいです。

Kura Master

PARIS
「パリでトップソムリエが選ぶコンクール」

6月10日
発表！！

2025年度
日本酒コンクール
純米酒部門
(51-65%)

Le Grand Concours des

Sakés Japonais

プラチナ賞

受賞！！

過去3回 金賞受賞
今年はランクアップ！



∴本陣
純米吟醸

地元佐世保市江迎町産

山田錦100%使用

精米歩合 55%

フルーティな吟醸香と、
しっかりとした米の旨味の
バランスが絶妙な
飲み飽きない味わいです。

1,800ml ¥3,500 (税込)

720ml ¥1,890 (税込)

(アルコール分 15度)

※ご購入本数を制限させて頂いております※

(お一人様) 1,800ml は 3本、720ml は 2本まで

長崎県佐世保市江迎町長坂 209

●お酒は二十歳になってから ● 本陣酒造元 潜龍酒造株式会社 公式HP



レモンステーキソース 756円

- ・製造業者 Hitotema
- ・佐世保のソウルフード「レモンステーキ」をご自宅で簡単に味わえます。ヒトテマの調味料は無添加手作りです。



STORY083

琉球王国時代から連綿と続く沖縄の伝統的な「琉球料理」「泡盛」、
そして「芸能」
(沖縄県 那覇市、浦添市)



泡盛

瑞泉 青龍3年古酒 720ml
1,540円

- ・瑞泉酒造（那覇市）
- ・アルコール度数30%
- ・3年以上の古酒を仕次ぎした泡盛古酒です。

おすすめの飲み方は、水割り、炭酸割りです。寒い時期はお湯割りもおすすめです。口に含むと古酒ならではの独特のまろやかさが広がります。



泡盛

海乃邦10年古酒 720ml
2300円

- ・沖縄県酒造協同組合
- ・アルコール度数25%
- ・10年貯蔵古酒をアルコール度数25度のソフトな味わいに仕上げ、古酒の風味と飲みやすさを併せ持つ逸品です。オンザロックや水割り等でお楽しみ下さい。家のみにもお勧めです。

STORY083

琉球王国時代から連綿と続く沖縄の伝統的な「琉球料理」「泡盛」、
そして「芸能」
(沖縄県 那覇市、浦添市)



泡盛

泡盛

- 沖縄の泡盛は、沖縄の日本遺産の構成文化財にもなっている。
- 認定を受ける那覇市の泡盛として、瑞泉がある。

豆腐よう

- おなじく豆腐ようも構成文化財となっている。



沖縄そば

- 言わずと知れた沖縄そば構成文化財になっている

STORY104

八代を創造した石工たちの軌跡

(熊本県 八代市)



洋酒
ジン

八つ星 和柑橘

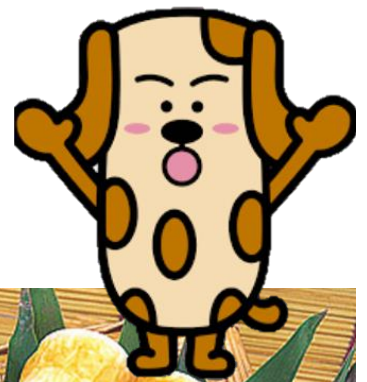
700ml 4,200円

- ・スピリッツ 43度
- ・八代不知火蔵
- ・原料となる不知火、青柚子、晩白柚は熊本ローカル柑橘。香りとアタックは青柚子のさわやかな清涼感。続いて不知火のふくよかな甘みのある味わい、最後に晩白柚のほろ苦さが余韻に厚みを与えます。ソーダやコーラ割、ソルティドック風がおすすめ。

日奈久のちくわ

- ・明治時代から続く伝統の味。ハモやイトヨリダイなど新鮮な白身魚をブレンドし、竹に巻いて焼き上げることで、豊かな風味とソフトで弾力のある食感が特徴です。

ちくワン



STORY053

米作り、二千年にわたる大地の記憶
～菊池川流域「今昔『水稻』物語」～
(熊本県 山鹿市、玉名市、菊池市、和水町)



日本酒

無濾過生原酒 純米吟醸 菊池川
槽しぼり 720ml 1860円

- ・千代の園酒造
- ・精米歩合55%
- ・日本酒度+3.0
- ・菊池川流域の天然水を使用し、無農薬で育てた雄町に、「熊本酵母」を足して、フルーティな香りを出した最高品質の日本酒。
- ・濾過、加熱、加水をしていない初しぼりの限定酒で、酵母の活動により微炭酸。

バター焼き

- ・熊本県玉名市のご当地グルメ
- ・卵と薄力粉、片栗粉、出汁、砂糖で生地をつかって薄く焼き、完全に固まる前に生地の上面にバターを塗って、たくあんと揚げ玉を載せて畳む



STORY052

関門“ノスタルジック”海峡
(福岡県 北九州市 山口県 下関市)

洋酒 ビール



門司港ビール

- ・門司港レトロの定番の地ビール
- ・ヴァイツェン、パールエールなどの定番は、大正時代のラガアを復刻したサクラビールも。

焼きカレー

- ・夏だけど、アツアツの焼きカレーも食べたい…



STORY052

関門“ノスタルジック”海峡
(福岡県 北九州市 山口県 下関市)

日本酒



ヒシ酒

- 下関に行ったら、
やっぱりヒシ酒ですね！

ふぐ料理

- ふぐ刺し、からあげ、
一夜干しなど



STORY103

砂糖文化を広めた長崎街道 ～シュガーロード～

(長崎県 長崎市、諫早市、大村市 佐賀県 嬉野市、小城市、佐賀市
福岡県 飯塚市 北九州市)

カステラ・カステラは、天正時代（約400余年前）ポルトガル人から伊藤小七郎（村山等安）らが伝授を受け、その後、京、大阪、江戸へとその製法が伝えられていきました。
・構成文化財にもなっている



なんばん往来

- ・飯塚市 さかえ屋
- ・シュガーロードを宣伝で推している
- ・構成文化財
- ・昔は近くで売っていたけど、最近ちょっと遠くに

An advertisement for 'Nanban Ourai' (なんばん往来). The background is dark. On the right, there are several golden-brown Castella cakes, one of which is cut open to show its soft, yellow interior. On the left, there is a map of the 'Sugar Road' (シュガーロード) connecting Nagasaki, Saga, and Fukuoka. Text in Japanese describes the history of the cake and the road. At the bottom, there is a logo featuring a yellow hat and the text 'Nanban Ourai なんばん往来'.

シュガーロードで生まれ、
福岡で育ちました。

かつて長崎街道が
遠い異国と京や江戸をつないだ時代。
お砂糖やアーモンドが伝わった
ゆかりの地から、
素敵な出会いの
かけ橋となりますように。

シュガーロード
福岡発
Nanban Ourai
なんばん往来