

出展酒蔵紹介

1 伊豆大島 有限会社谷口酒造

御神火

- 造り手: 谷口英久 (3代目)
- 創業: 1937年 (昭和12年)
- GI東京島酒代表銘柄: 御神火 芋 (ブレンド)
- その他の銘柄: 御神火 (麦)
- 御神火 風海 (麦)
- 御神火 天上 (麦)
- 見学: 不可
- オンライン通販: あり



2 新島 株式会社宮原

慢鴨

- 造り手: 宮原淳 (4代目)
- 創業: 1926年 (大正15年)
- GI東京島酒代表銘柄: 七福鴨自慢 (芋)
- その他の銘柄: 鴨自慢 (麦)
- 鴨自慢 芋 (芋)
- 羽伏浦 (麦)
- 見学: 不可
- オンライン通販: なし



3 青ヶ島 青ヶ島酒造合資会社

AO-CHU

- 造り手: 奥山晃 (2代目) はか7名
- 創業: 1984年 (昭和59年)
- GI東京島酒代表銘柄: あおちゅう 奥山直子 (芋)
- その他の銘柄: 「あおちゅう」は造り手ごとに6銘柄。
「青酎」は3銘柄、
「伝承」は2銘柄。
- 見学: 可 (要予約)
- オンライン通販: あり



東京

伊豆大島

新島

八丈島

青ヶ島

4 八丈島 檉立酒造株式会社

島華

- 造り手: 笹本庄司 (4代目)
- 創業: 1925年 (大正14年)
- GI東京島酒代表銘柄: 島の華 (麦)
- その他の銘柄: 潮梅 (麦)
- 見学: 可 (要予約)
- オンライン通販: あり



5 八丈島 八丈興発株式会社

情鴨

- 造り手: 小宮山善友 (3代目)
- 創業: 1947年 (昭和22年)
- GI東京島酒代表銘柄: 麦冠情け鴨
- その他の銘柄: 情け鴨 (麦)
- 情け鴨 芋 (芋)
- 情け鴨鬼ラベル (ブレンド)
- 見学: 可 (要予約)
- オンライン通販: なし



6 八丈島 坂下酒造有限会社

坂下酒造

- 造り手: 沖山範夫 (4代目)
- 創業: 1925年 (大正14年)
- GI東京島酒代表銘柄: 黒潮 (ブレンド)
- その他の銘柄: 黄八丈 (麦)
- ジョナリー (ブレンド)
- 見学: 可 (要予約)
- オンライン通販: なし



7 八丈島 八丈島酒造合名会社

八丈島酒造

- 造り手: 奥山清満 (3代目)、奥山武幸士 (4代目)
- 創業: 1915年 (大正4年)
- GI東京島酒代表銘柄: 島流し (ブレンド)
- その他の銘柄: 八重樫 (ブレンド)
- 一本釣り (麦)
- 江戸酎 (芋)
- 見学: 可 (要予約)
- オンライン通販: あり



焼酎で18年ぶりのGI指定!

GI東京島酒 KICK OFF!!

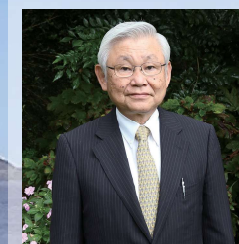
東京再発見。 伊豆諸島の本格焼酎を体感。

プログラム

12:00 ● 開場

13:00 ● オープニング

13:25 ● 基調講演「島酒の文化と歴史を紐解く」



鹿児島大学 客員教授
鯨島 吉廣

京都大学農学部卒業後、ニッカウキスキー (株) 勤務、薩摩酒造 (株) では常務取締役 研究所長兼製造部長を歴任。鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター教授を経て、2013年より同大学客員教授。「焼酎学講座」を開講し指導、社会人対象の「焼酎マイスター養成コース」では焼酎語り部の育成に努め、歴史や文化の研究を通して、焼酎の魅力を広く発信する活動を行っている。著書は「焼酎の履歴書 発酵と蒸留の謎をひもとく」ほか多数。

13:55 ● パネルディスカッション「GI東京島酒の可能性」



パネリスト
後根 定信/Joshin Atone
● パーテナー
● 焼酎アンバサダー
● ブランドコンサルタント



パネリスト
千葉 麻里絵
● 日本酒ソムリエ
● 第14代酒サムライ
● 西麻布 EUREKA! オーナー



パネリスト
宮原 淳
● 株式会社宮原
代表取締役



パネリスト
小宮山 善友
● 八丈興発株式会社
代表取締役



パネリスト
奥山 武幸士
● 八丈島酒造合名会社
4代目



モデレーター
神吉 佳奈子
● 食と酒の編集者

14:25 ● 蔵元紹介

14:30 ● GI東京島酒試飲交流会

15:30 ● クロージング

主催: 東京国税局
協力: GI東京島酒管理委員会、東京都



GI TOKYO SHIMAZAKE



4島7蔵の GI東京島酒

GI＝地理的表示制度とは、地域の共有財産である「産地名」の適切な使用を促進する制度であり、伝統的な生産方法や産地の特性が品質などに結びついている酒や農産物などを国が地域ブランドとして登録し保護する制度です。

伊豆大島

有限会社谷口酒造

御神火 芋

ごじんか いも

▶麦こうじを使用した芋・麦のブレンド焼酎

アルコール度：25%
原材料：茨城県産さつまいも
(有機栽培)・
国産二条麦・
麦麹(白麹)
蒸留法：常圧蒸留

芋麦



芋と麦を一緒に発酵させた
ブレンド法で個性を放つ

3代目となる谷口英久さんは、焼酎造りのかたわら文筆活動も行うクリエイター。もろみが発酵しているときにモーツァルトのレクイエム(鎮魂歌)を聴かせるなど、独創性と昔ながらの製法で唯一無二の島酒を醸しています。「御神火 芋」といえば、いも・麦ブレンドのこと。有機栽培の茨城県産さつまいもと国産二条麦に伊豆大島の水を使い、芋7に対して麦3を一緒に発酵させる伊豆七島で唯一の製造方法で醸しています。

新島

株式会社宮原

七福嶋自慢

しちふくしまじまん

▶麦こうじを使用した芋焼酎

アルコール度：25%
原材料：さつまいも(新島産七福)・麦麹(白麹)
蒸留法：常圧蒸留

芋



島伝来のあめりか芋の
甘さたっぷり味わい

1900年に新島に伝来したといわれる、白く小さなさつまいも「七福」。「あめりか芋」とも呼ばれ、島の貴重な食糧として、島民から愛されてきました。新島の歴史・文化・生活にとって縁の深いさつまいもで地域の農業を盛り上げようと、2003年から宮原淳さんが焼酎造りに挑戦。地元の農家と一緒に「七福」の生産に取り組み、2012年「七福嶋自慢」は島の新しい焼酎としてデビューしました。

青ヶ島

青ヶ島酒造合資会社

あおちゅう

(奥山直子)

▶麦こうじを使用した芋焼酎

アルコール度：30%
原材料：さつまいも(国産)・
麦麹(自然麹)
蒸留法：常圧蒸留

芋



造り手ごとの手に宿る
野趣溢れる風味は唯一無二

「あおちゅう」のはじまりは、かつて島の女性たちが、出稼ぎに出ている男性たちの帰りを待ちながら、庭先で造った自家製焼酎。今もなお、島に自生するオオタニワタリの葉と野生の菌で種麹を作り、主原料と混ぜて時間をかけて焼酎にする、通称「どんぶり仕込み」という古来の製法で造られています。その野趣あふれる独特の風味が魅力です。1984年に島の生産者が集まり会社を設立。現在8人いる造り手のひとり、奥山晃さんはお母さんの直子さんの後を継いで、昔ながらの「あおちゅう」を醸しています。

八丈島

4

檜立酒造株式会社

島の華

しまのはな

▶麦こうじを使用した麦焼酎

アルコール度：25%
原材料：麦(国産)・麦麹(白麹)
蒸留法：銅製の常圧蒸留

麦



飲み飽きしないさらりと
ライトな口当たりです

八丈島

5

八丈興発株式会社

麦冠情け嶋

ばっかんなさけじま

▶麦こうじを使用した麦焼酎

アルコール度：25%
原材料：麦(豪州産)・麦麹(白麹)
蒸留法：常圧蒸留

麦



第3回酒屋が選ぶ焼酎大賞
麦焼酎部門大賞受賞！

代表銘柄名の「情け嶋」は、八丈島の情けの心を大切にしたいと、八丈島の民謡「沖で見たときゃ鬼島とみたが、来てみりゃ八丈は情け島」より名付けられました。「麦冠 情け嶋」は、3代目の小宮山善友さんが祖父の時代に飲まれていた骨太で個性豊かな島酒を復活させたいと「日本に冠たる麦焼酎をここ八丈島で造る」との思いを込めて、2006年から取り組んでいる商品。看板の麦焼酎「情け嶋」と原料、麹、酵母はすべて同じ。蒸留とろ過を変えるだけで力強い麦の香りと甘みを引き出し、東京島酒の新たな個性をうみ出しました。

八丈島

6

坂下酒造有限会社

黒潮

くろしお

▶麦こうじを使用した芋・麦のブレンド焼酎

アルコール度：25%
原材料：麦(二条大麦)・麦麹(白麹)・
八丈島産さつまいも
蒸留法：常圧蒸留

芋麦



独特の香ばしい麦の香りと
やさしい飲み口の万能タイプ

代表兼社氏の沖山範夫さんのユニークな経歴で注目の酒蔵。高校卒業後、東京都内でバーテンダーとして働いているときに故郷で酒造りがしたいと一念発起。八丈島の酒蔵にUターンしましたが、酒蔵が閉業したため、杜氏が亡くなり休業していた坂下酒造で再び酒造りの道へ。沖山さんは現在、坂下酒造の4代目として代表をつとめ、島民に愛されてきた島酒を次代へ引き継いでいます。代表銘柄の「黒潮」は、麦焼酎9に対して芋焼酎1をブレンドしているので、麦の香ばしさとさつまいもの甘味が絶妙なバランスで楽しめます。

八丈島

7

八丈島酒造合名会社

島流し

しまながし

▶麦こうじを使用した芋・麦のブレンド焼酎

アルコール度：35%
原材料：八丈島産さつまいも・
麦(国産丸麦)・
麦麹(白麹)
蒸留法：減圧蒸留と常圧蒸留

芋麦



多種多様な芋で仕込んだ
フルーティーな香りが特徴

東京島酒のルーキー、奥山武宰士さんは1991年生まれの元Jリーガー。蔵の4代目となるべく、父の清満さんと共に焼酎造りを、最近では農業にも取り組んでいます。「島流し」は、かつて流民が島の人々に愛され、のちに幸せな人生を送ったという昔話から誕生。八丈島でその年に採れた白黄色、紫色、橙色系のさつまいもを集めて造るため、他にはない華やかでフルーティーな香りが特徴です。さらに芋焼酎7に対して麦焼酎3をブレンドしているのでまろやかさが加わり、アルコール度数が35度にもかかわらず、やわらかな飲み口です。