

長崎県壱岐島 重家酒造 横山蔵

日本で一番新しい日本酒“よこやま”シリーズ発表

美しい海に囲まれた麦焼酎発祥の地・壱岐島で、28年ぶりに日本酒造が復活

1日で6,000本以上注文を受けた人気日本酒の新シリーズが、

国内数百店舗の販売店・レストランにてオーダーが可能に



90年以上の歴史を誇る重家酒造株式会社（代表取締役：横山雄三、長崎県壱岐市）は、この度、平成2年に無くなった壱岐島における日本酒造りを、2018年9月に28年ぶりに復活させ、日本で1番新しい日本酒シリーズ“よこやま”を発表いたしました。現在、販売販路を拡大するとともに、国内数百店舗の販売店、レストランにてオーダーすることが可能です。

古事記や日本書紀にも登場し、弥生時代から大陸と日本を繋ぐ要所となっていた、玄界灘に浮かぶ国境の島であり、美しく透き通る海と、海鮮物や壱岐牛などの食の宝庫である島・壱岐島。この島では約500年前から焼酎づくりが行われていたと言われ、麦焼酎発祥の地とも呼ばれています。壱岐島の焼酎・壱岐焼酎は日本で初めてWTO原産地呼称に認定され、麦焼酎では有名な産地ですが、長崎県でも有数の平野をもち、米作りが盛んな島では、古くより日本酒も数多く作られていました。明治35年（1902年）には小さな島の中に17蔵もの日本酒蔵がありました。激しい市況の変化と杜氏の高齢化で蔵は少しずつ減少し、平成2年に最後の日本酒蔵であった重家酒造が、日本酒造りを断念し、壱岐島での日本酒造りは無くなりました。

それから23年。焼酎を作り続けてきた蔵を受け継いだ横山兄弟は、日本酒への強い想いを胸に日本酒造りの再開に向けて動き出し、山口県の澄川酒造場とともに「横山五十」を作り上げました。各方面で好評価を得た横山五十を携え、2018年9月に、いよいよ故郷の壱岐島に全く新しい「日本酒蔵」をつくり、故郷・壱岐島での日本酒造りを実に28年ぶりに復活させ、シリーズ第1号日本酒よこやま等外生酒は、販売開始後、1日で6,000本以上の注文が入るほどの好評を得ています。

この度、新しく発表するのは純米吟醸シリーズ5種類です。それぞれ特徴がありますが、食前から食後まで通して楽しめる味わいを追求しています。日本酒でありながら、ワインのような香りとさわやかな微炭酸を楽しむことができ、和食から洋食までペアリングが可能です。

壱岐島の日本酒造を復活させた、重家酒造株式会社 専務取締役兼日本酒杜氏の横山太三氏は次のように述べています。「1990年に日本酒の製造を休止せざるをえなかった父（現会長）の辛い気持ちを強く感じていました。また、明治35年に壱岐島に日本酒蔵が17蔵から現在2蔵まで減少し、もう1社も数年前に日本酒造りを断念してしまい、弊社がやらないと壱岐島での日本酒文化が途絶えてしまうと思っていた時に、今回、日本酒を造るきっかけになった私が尊敬する株式会社はせがわ酒店 代表取締役社長 長谷川浩一様と出会い、日本酒を一から教えて頂きました。それから多くの日本酒に精通する方に出会い、15年前からの知り合いであった株式会社澄川酒造場 代表取締役兼杜氏の澄川宜史様と長谷川社長を通じて再会し、2014年から澄川酒造場での日本酒造りの修行のもと、澄川様との共同開発した純米大吟醸横山五十が誕生しました。それから4年の月日が経ち、2017年6月に壱岐島での日本酒蔵建設に着手しました。自分にとってまた会社にとって社運を賭けた事業で、希望と不安が入り混じった中、澄川様から教わったことを忠実に再現し、オリジナルの酵母で、新ブランドよこやまが誕生しました。国内はもちろん海外も視野に入れた熱い想いで造った日本酒よこやま。壱岐の風を感じて頂きながら、冷やしてワイングラスでお楽しみ頂けましたら幸いです。～國酒で乾杯～」

各シリーズの詳細は以下になります。

●純米吟醸よこやま SILVER 生



フレッシュでジューシーな味わいが
口に広がる一品です。

- ・ 189（黒短冊）
- ・ 7（白短冊）
- ・ 1810（緑短冊）
- ・ 1814（赤短冊）

●純米吟醸よこやま SILVER 火入



ほのかなフルーティな香りに食中酒としてやわらかなタッチで、
口に含むと甘みが広がります。

・1814（赤短冊）

【主な販売先・レストラン】

〈販売先〉

株式会社はせがわ酒店（東京） 亀戸本店・東京駅グランスタ店・麻布十番店・二子玉川店・日本橋店・東京
スカイツリー店・パレスホテル東京店/株式会社乾酒店（大阪） / 籠屋秋元商店(東京)/株式会社いまでやグ
ループ（東京・千葉） / 株式会社味ノマチダヤ（東京） / 泉屋酒販株式会社（福岡）他 100 店舗

〈飲食店〉

麻布十番すぎ乃（東京） / 串焼博多 松介（福岡）他数百店舗

▼12月13日に開催された、一般の方向けのお披露目食事会の様子



写真素材は以下よりダウンロードいただけます。

<https://13.gigafile.nu/0113-b7ef0e95eddd25783fa731937521b1821>

本件に関するお問い合わせ：

重家酒造 PR：平位

EMAIL: eriinaa.e.h2378@gmail.com TEL: 070-2161-7005