

日本一の槍を呑み取ったときの話

寒北斗酒造から3分ほどの山頂にかつて存在した戦国時代のお城・益富城(マストミジョウ)。
その城主が、黒田家の武将で、日本一の槍の持ち主・母里太兵衛(ポリタヘエ)さんです。
ドラマでは速水もこみちさんが演じ、大盃を飲み干すシーンではオリーブオイルか？と話題になりましたね。
大虎(酒豪の異名)として名高い母里太兵衛さんにも、驚き、喜ばれるようなカラクチを
そして現代の虎たちに愛される日本一のカラクチを夢見て、日々研鑽を重ねております。

ペアリング 例えば、

嘉麻市料理 ジャンボンヨークの燻製、山田饅頭、アップルパイ、赤崎牛、かまめし
福岡県料理 もつ鍋、水炊き、胡麻サバ、辛子明太子、豚バラ、豚骨ラーメン、うまかつちゃん
めんべい、マンハッタン、黒棒、二〇加煎餅、千鳥饅頭、ひよこ饅頭、博多通りもん
鬼退治 お豆腐・味噌など大豆料理、イワシ、桃、きびだんご
おすすめ ポンカレー、お茶漬け、お鮓、オリーブオイルを用いるお料理
酒 器 赤の大盃、高取焼、小石原焼、吹きガラス工房琥珀のうつわ

♠ ブラックジャック 寒北斗酒造

EXTREME DRY SAKE BLACK JACK "TALES OF A GREAT SPEAR"
製造者 享保十四年創業 福岡県嘉麻市 寒北斗酒造・醸造責任者 池田明弘

九州カラクチの代表格・寒北斗酒造

九州カラクチの代表格・寒北斗酒造。
曇りない颯爽の辛口スタイルは、九州料理、和洋を問わず
美食の名脇役として愛されています。

日本一の槍・日本号(にほんごう)

かつて天皇家所有の御物(ぎょぶつ)であった天下一の槍
1596年 正月 黒田家の母里太兵衛が福島正則より譲り受けた(呑み取った)。
御手杵(おてぎね)、蜻蛉切(とんぼきり)とともに天下三名槍のひとつ
現在、福岡市博物館に所蔵。来福の際せひ一度。一見の価値あります。

カラクチの向こう側。その先へ / 極みの辛口 ブラックジャック
IKEDA AKIHIRO・MORI YUTARO・EXTREME DRY SAKE BLACK JACK

展開せよ和華蘭スタイルの味世界

ニッポンの和・中華の華・オランダの蘭。という様々な異文化が融合することで生まれたまるで万華鏡のように表情豊かな生活・食文化スタイルが、長崎の和華蘭(ワカラン)文化です。チャンポン、ハトシ、角煮、トルコライス、カストース、桃カステラなどが代表格。そうした多彩な味覚をさらに輝かせてくれる懐の深さ・立体感ある味わいの展開が、【飛鸞(ひらん)】の魅力です。現代日本にも和魂洋才のうまいもんがたくさん。長崎地酒の可能性はさらに無限に広がります。

ペアリング 例えば、

平戸市料理 ヒラメ、アラ、クジラ、平戸牛、アゴちゃんぼん、蒲鉾、牛蒡餅、カストース、ケイジャーダ
長崎県料理 チャンポン、皿うどん、ハトシ、角煮、卓袱(しっぽく)料理、トルコライス、五島うどん
佐世保バーガー、レモンステーキ、ミルクケーキ、かんころ餅、ぼると、クルス、カステラ
鬼退治 お豆腐・味噌など大豆料理、イワシ、桃、きびだんご
おすすめ ポンカレー、お茶漬け、お鮓
酒器 柿右衛門様式の赤絵のうつわ、平戸焼(三川内焼)

♠ ブラックジャック 飛鸞

EXTREME DRY SAKE BLACK JACK "HIRADO WAKARAN STYLE"

製造者 明治二十八年創業 長崎県平戸市 森酒造場・醸造責任者 森雄太郎

生酏の島酒・飛鸞 初の超カラクチ

モダン建造物を想起させる美しい立体感と、雑味のないピュアな余韻を求めて江戸時代に完成されたという古伝の醸造法【生酏(きもと)】で醸す異文化の港・平戸の島酒【飛鸞(ひらん)】、初の超カラクチ

フルーティな辛口。甘くないフルーツ

【フルーティな辛口。甘くないフルーツ】とも評される本作。さらりとドライな中に、生酏ならではの上品なコクとほのかな果実の香りが膨らむ、ちょっと新しい魅力に出逢える、カラクチ酒です。多彩な味覚をさらに輝かせてくれる懐の深さ・立体感ある味わいの展開が魅力です。

カラクチの向こう側。その先へ / 極みの辛口 ブラックジャック
IKEDA AKIHIRO・MORI YUTARO・EXTREME DRY SAKE BLACK JACK

日本一の槍を呑み取ったときの話

寒北斗酒造から3分ほどの山頂にかつて存在した戦国時代のお城・益富城(マストミジョウ)。
その城主が、黒田家の武将で、日本一の槍の持ち主・母里太兵衛(ポリタヘエ)さんです。
ドラマでは速水もこみちさんが演じ、大盃を飲み干すシーンではオリーブオイルか?と話題になりましたね。
大虎(酒豪の異名)として名高い母里太兵衛さんにも、驚き、喜ばれるようなカラクチを
そして現代の虎たちに愛される日本一のカラクチを夢見て、日々研鑽を重ねております。

ペアリング 例えば、

嘉麻市料理 ジャンボンヨークの燻製、山田饅頭、アップルパイ、赤崎牛、かまめし
福岡県料理 もつ鍋、水炊き、胡麻サバ、辛子明太子、豚バラ、豚骨ラーメン、うまかつちゃん
めんべい、マンハッタン、黒棒、二〇加煎餅、千鳥饅頭、ひよこ饅頭、博多通りもん
鬼退治 お豆腐・味噌など大豆料理、イワシ、桃、きびだんご
おすすめ ボンカレー、お茶漬け、お鮓、オリーブオイルを用いるお料理
酒 器 赤の大盃、高取焼、小石原焼、吹きガラス工房琥珀のうつわ

♠ ブラックジャック 寒北斗酒造

EXTREME DRY SAKE BLACK JACK "TALES OF A GREAT SPEAR"
製造者 享保十四年創業 福岡県嘉麻市 寒北斗酒造・醸造責任者 池田明弘

九州カラクチの代表格・寒北斗酒造

九州カラクチの代表格・寒北斗酒造。
曇りない颯爽の辛口スタイルは、九州料理、和洋を問わず
美食の名脇役として愛されています。

日本一の槍・日本号(にほんごう)

かつて天皇家所有の御物(ぎょぶつ)であった天下一の槍
1596年 正月 黒田家の母里太兵衛が福島正則より譲り受けた(呑み取った)。
御手杵(おてぎね)、蜻蛉切(とんぼきり)とともに天下三名槍のひとつ
現在、福岡市博物館に所蔵。来福の際せひ一度。一見の価値あります。

カラクチの向こう側。その先へ / 極みの辛口 ブラックジャック
IKEDA AKIHIRO・MORI YUTARO・EXTREME DRY SAKE BLACK JACK

展開せよ和華蘭スタイルの味世界

ニッポンの和・中華の華・オランダの蘭。という様々な異文化が融合することで生まれたまるで万華鏡のように表情豊かな生活・食文化スタイルが、長崎の和華蘭（ワカラン）文化です。チャンポン、ハトシ、角煮、トルコライス、カストース、桃カステラなどが代表格。そうした多彩な味覚をさらに輝かせてくれる懐の深さ・立体感ある味わいの展開が、【飛鸞（ひらん）】の魅力です。現代日本にも和魂洋才のうまいもんがたくさん。長崎地酒の可能性はさらに無限に広がります。

ペアリング 例えば、

平戸市料理 ヒラメ、アラ、クジラ、平戸牛、アゴちゃんぼん、蒲鉾、牛蒡餅、カストース、ケイジャーダ
長崎県料理 チャンポン、皿うどん、ハトシ、角煮、卓袱（しっぽく）料理、トルコライス、五島うどん
佐世保バーガー、レモンステーキ、ミルクケーキ、かんころ餅、ぼると、クルス、カステラ
鬼退治 お豆腐・味噌など大豆料理、イワシ、桃、きびだんご
おすすめ ポンカレー、お茶漬け、お鮓
酒器 柿右衛門様式の赤絵のうつわ、平戸焼（三川内焼）

♠ ブラックジャック 飛鸞

EXTREME DRY SAKE BLACK JACK "HIRADO WAKARAN STYLE"

製造者 明治二十八年創業 長崎県平戸市 森酒造場・醸造責任者 森雄太郎

生酏の島酒・飛鸞 初の超カラクチ

モダン建造物を想起させる美しい立体感と、雑味のないピュアな余韻を求めて江戸時代に完成されたという古伝の醸造法【生酏（きもと）】で醸す異文化の港・平戸の島酒【飛鸞（ひらん）】、初の超カラクチ

フルーティな辛口。甘くないフルーツ

【フルーティな辛口。甘くないフルーツ】とも評される本作。さらりとドライな中に、生酏ならではの上品なコクとほのかな果実の香りが膨らむ、ちょっと新しい魅力に出逢える、カラクチ酒です。多彩な味覚をさらに輝かせてくれる懐の深さ・立体感ある味わいの展開が魅力です。

カラクチの向こう側。その先へ / 極みの辛口 ブラックジャック
IKEDA AKIHIRO・MORI YUTARO・EXTREME DRY SAKE BLACK JACK