

古伊万里 光武 東鶴 天吹 天山



県内飲食店30店舗掲載

県内五つの酒蔵から生まれた『赤酢』を使ったお料理を食べてみませんか？

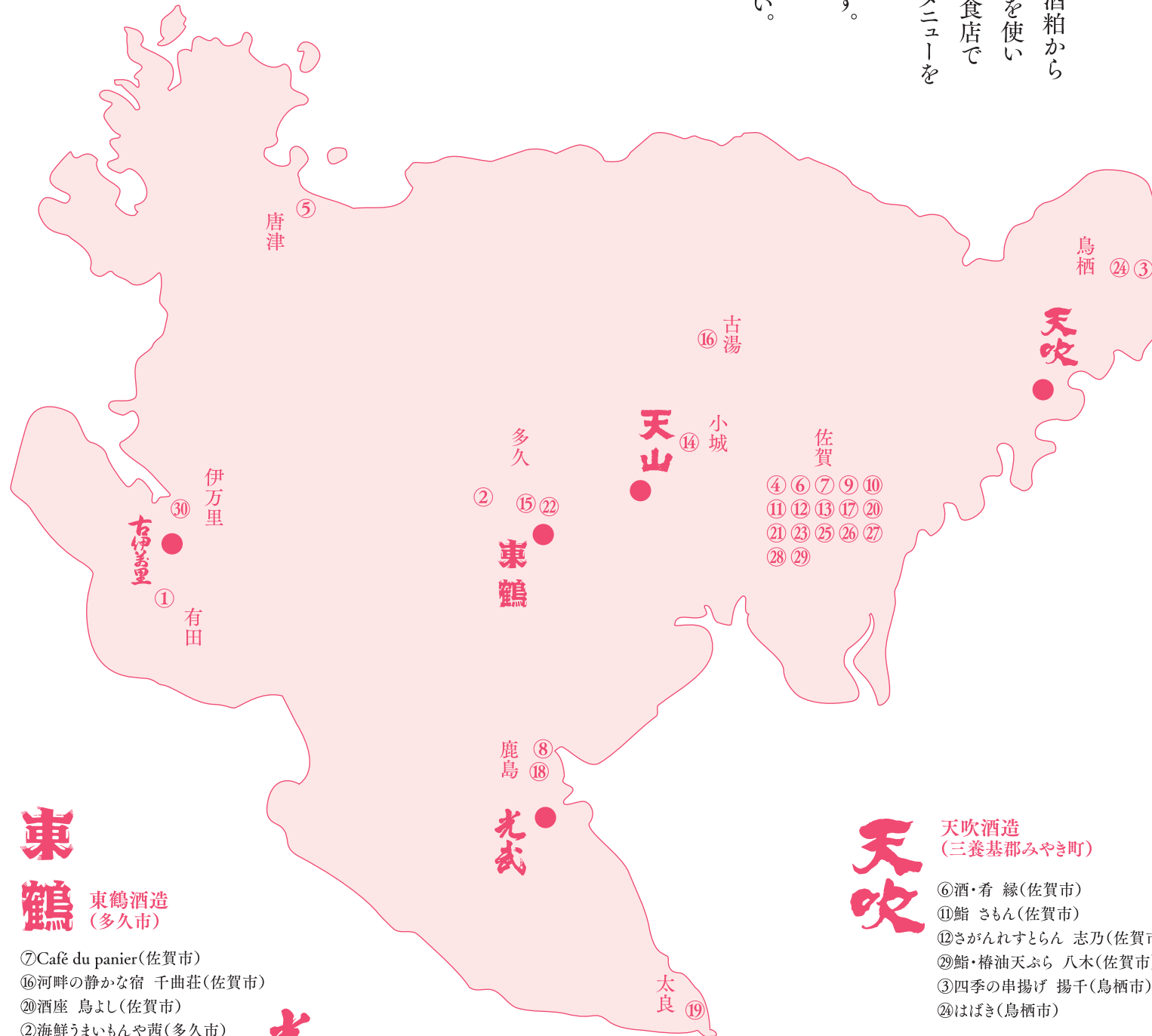
古伊万里 古伊万里酒造 (伊万里市)

- ④嬉乃すし(佐賀市)
- ⑨ホテルニューオータニ佐賀 日本料理楠(佐賀市)
- ⑳ムジーク(佐賀市)
- ⑤笑咲喜(唐津市)
- ⑩櫓庵治(伊万里)
- ①中華キッチン着風(有田町)

佐賀の赤酢

日本酒と赤酢のHappyフェス

五つの酒蔵の酒粕から生まれた赤酢を使い、県内各地の飲食店で赤酢を使ったメニューを期間限定で提供しています。ぜひ一度、ご賞味ください。



東鶴 東鶴酒造 (多久市)

- ⑦Café du panier(佐賀市)
- ⑯河畔の静かな宿 千曲荘(佐賀市)
- ⑳酒座 鳥よし(佐賀市)
- ②海鮮うまいもんや茜(多久市)
- ⑮大平庵(多久市)
- ②居酒屋 橋(多久市)

光武 光武酒造場 (鹿島市)

- ⑩さがん大地(佐賀市)
- ⑬喰道こが(佐賀市)
- ⑦みね家(佐賀市)
- ⑧鮨・創作料理 久ちゃん(鹿島市)
- ⑱日本酒と季節のお料理 津上(鹿島市)
- ⑲日本酒の宿 鶴荘(太良町)

天吹 天吹酒造 (三養基郡みやき町)

- ⑥酒・肴 縁(佐賀市)
- ⑪鮨 さもん(佐賀市)
- ⑫さがんれすとらん 志乃(佐賀市)
- ⑲鮨・椿油天ふら 八木(佐賀市)
- ③四季の串揚げ 揚千(鳥栖市)
- ⑭はばき(鳥栖市)

天山 天山酒造 (小城市)

- ⑰さけとアテ ちゆき(佐賀市)
- ⑫のこ さがん酒処(佐賀市)
- ③ばってん酒蔵 唐人本店(佐賀市)
- ⑤古川料理店(佐賀市)
- ⑥旬工房あぐらん(佐賀市)
- ⑭鯉料理 白滝(小城市)

「赤酢」メニューを食べて投稿したら「佐賀の赤酢」が当たるかも!?

イベント期間/2024年2月1日(木)~2月29日(木)

投稿締切/2024年3月10日(日)

応募ワードは #佐賀の赤酢



掲載店舗の赤酢メニューの写真をハッシュタグを付けてSNSに投稿してください。(Facebook・Instagram)

抽選で5名の方に「佐賀の赤酢」をプレゼント!

※当選された方にはSNSを通じてご連絡させていただきます。



Facebook



@SAGA_AKASU

SAGA AKASU PROJECT 佐賀県赤酢プロジェクトの5蔵

現在、佐賀県赤酢プロジェクトは佐賀県内の5つの蔵元さんと共に赤酢の産地化を目指して取り組んでいます。



天吹酒造 (三養基郡みやき町)



天山酒造 (小城市)



東鶴酒造 (多久市)



光武酒造場 (鹿島市)



古伊万里酒造 (伊万里市)

栄養価の高い赤酢のパワー!

美容 黒酢の16.5倍 セリン・アラニン グリシン	健康 BCAA(分岐鎖アミノ酸) 黒酢の9.5倍 パリン・ロイシン イソロイシン	ダイエット 黒酢の8.5倍 プロリン
---	---	---------------------------------

赤酢には肝機能改善に期待ができる成分

「アラニン」が黒酢の約20倍含まれています

毎日の食生活に「赤酢」のある生活を取り入れてみませんか?

※佐賀の赤酢(東鶴)のデータです(佐賀県工業技術センター調べ)

佐賀県赤酢プロジェクト実行委員会

ホンザン (有)サガ・ビネガー さぎんコネクト(株)



〈事務局〉ホンザン
Mail: info@honzan.saga.jp

後援: 佐賀県・佐賀新聞社・サガテレビ・一般社団法人佐賀県観光連盟

日本酒と赤酢のHappyフェス

【期間】2024年2月1日(木)～2月29日(木)

佐賀の赤酢を取り入れた特別メニューを提供しているお店は全30店舗。この機会に赤酢の魅力を発見してください!

1 伊万里産パブリカ入りチャイニーズピクルス

花椒(山椒)の香りと唐辛子のピリ辛さを感じる中華風ピクルスです。



中華キッチン蒼風 -あおかぜ-
西松浦郡有田町大木宿2032-2
☎0955-25-9995 11:30～14:00(LO13:30)、
18:00～21:30(O.S20:30) 休/月曜夜、火曜

2 豊洲マグロの赤シャリ漬丼

看板メニューは豊洲直送のマグロ。魚メニューに特化した豊富な定食メニューも揃えています。



海鮮うまいもんや 茜
多久市北多久町大字小侍666-27
☎0952-74-4533
11:30～14:00、17:00～21:30 休/月曜

3 みつせ鶏の赤酢漬け

旬の食材を毎月串揚げコースとしてご提供しています。今回のお料理はコース内の串休めの一品です。



四季の串揚げ 揚千
鳥栖市京町726
☎0942-84-1588
17:00～22:00 休/不定休

4 旬の魚3貫セット

さっぱりとした赤酢は自身魚と相性が抜群です。旬の魚と赤酢のしゃり、お楽しみあれ。



嬉乃すし
佐賀市若宮1-7-30
☎0120-301-469
11:00～14:30、17:00～21:30 休/月・火曜

5 海鮮茶碗蒸しの赤酢あんかけ

本来赤酢はしゃりに使っています。今回は茶碗蒸しのあんで古伊万里の赤酢を使いました。



からつ 鮓 笑咲喜
唐津市中町1840-1 ☎0955-75-2014
火曜～土曜 17:00～22:00、
日曜 12:00～14:00のみ 休/月曜

6 魚と彩り野菜の南蛮漬け

旨味が高くスッキリとした味わいの南蛮漬け。日本酒も多数揃っています。赤酢とも合いますよ。



酒・肴 縁
佐賀市大財1-6-40
☎0952-23-3282
17:00～22:30 休/日曜、祝日、たまに月曜

7 パニエランチ

まろやかで刺激が少ないので赤酢にパルマシコ酢を加えてビネグレットドールジュソースにしました。



Café du panier カフェドゥパニエ
佐賀市兵庫北2-15-33
☎0952-97-6941
9:00～17:00(テイクアウトのみ) 休/不定休

8 牡蠣香味焼赤酢かけ

牡蠣の香味焼きに赤酢を合わせました。4000円からのコースでお楽しみいただけます。(要予約)



鮎久ちゃん
鹿島市大字井手800-1
☎0954-63-4489
18:00～22:00 休/火曜

9 ひなまつりランチ「雛御膳」

芳醇な旨味のジャボネソースと「いちごさん」のデザート。赤酢の隠し味を探してみてください。



ホテルニューオータニ佐賀 日本料理 楠
佐賀市与賀町1-2
☎0952-23-1116(日本料理 楠)
11:30～14:30(ランチタイム限定) 休/月曜・木曜

10 赤酢を使ったうにくにぎり

さかん大地の名物メニュー「うにくにぎり」が赤酢を使ってより一層美味しくなりました。



さかん大地
佐賀市唐人1-7-10
☎0952-29-0142
18:00～23:00 休/日曜

11 シャリ酢

赤酢自体がまろやかでそこまで酸味を感じないので食べやすいと思います。



鮎 さもん
佐賀市南本町6-7第一内田ビル1F
☎0952-23-2020
17:30～22:30 休/日曜、月曜

12 牡蠣の赤酢ジュレかけ

店内からは佐賀の景色が一望できます。県産の食材を使った料理で「佐賀」を堪能してください。



さかんれすとらん 志乃 県庁店
佐賀市城内1-1-59 佐賀県庁SAGA360(展望ホール)
☎0952-23-7511
11:00～15:00、17:00～21:00 休/月曜

13 鮮魚の生ハム仕立て赤酢添え

柑橘類の皮と塩に漬け込み日本酒で仕上げた魚の生ハムと出汁で割った赤酢を口内調理して下さい。



喰道こが
佐賀市中央本町10-5 AIビルディング 2F
☎0952-22-1050
18:00～23:30(O.S) 休/日曜・祝日

14 赤酢に漬けた鯉の南蛮漬け

鯉はすく栄養があり美容にも良いです。赤酢と合わせればより効果があるのではと思います。



鯉料理 白滝
小城市小城町松尾2282-2 ☎0952-73-3323
11:30～17:00(OS16:00) ※要電話確認。
休/火曜(祝日の場合別日に店休)

15 レンコンと人参の酢の物

小鉢としてお出ししています。調味料の脇役として赤酢を加えることで味に深みが出ています。



大平庵 多久市東多久町別荘4650 ☎0952-76-2455
11:00～14:30、17:00～19:30
土日曜、祝日は11:00～20:00(OS19:30)
休/月曜15時～、火曜

16 刺身こんにやくの赤酢味噌

赤酢のツンとこない優しい酸味と旨みを活かした酢味噌。好みに柚子胡椒を加えても美味しい!



河畔の静かな宿 千曲荘
佐賀市富士町古湯878 ☎0952-58-2047
チェックイン15:00、チェックアウト10:00
休/不定休

17 水餃子「赤酢の薬味だれ」

赤酢としょうがを合わせて餃子のたれを作りました。ゆで汁と一緒に飲んでも◎!!



さけとアテ ちゆき
佐賀市愛敬町2-20
☎なし(InstagramのDMよりご予約可)
18:00～24:00 休/不定休

18 燕の焼酎赤酢漬け

佐賀の赤酢を使っていろいろ作ってみたいと思いますのでよろしくおねがいします。



日本酒と季節のお料理 津上
鹿島市高津原3779-15
☎090-9493-7433
18:00～23:00 休/日曜

19 竹崎カニのカニ酢

有明海の恵み「竹崎カニ」の「カニ酢」に赤酢を使いました。コクと風味がバッチリ合います。



日本酒の宿 鶴荘
藤津郡太良町大字大浦内928
☎0954-68-2758
要予約 休/不定休

20 鮓すし

常連客が集う老舗小料理店。赤酢で締めた鮓のプリッとした食感を楽しんでください。



酒座 鳥よし
佐賀市白山2-5-5
☎090-8299-2771
17:30～24:00 休/日曜・祝日

21 鶏の赤酢あんかけ

佐賀の酒を多く扱っています。赤酢あんかけと一緒に楽しんでください。寒い日にはおでんもどうぞ。



のこさかん酒処
佐賀市白山1-2-6
☎0952-23-2888
18:00～23:00 休/不定休

22 赤鶴久(あけづ)のピクルス

JR東多久駅そばにある沖細料理と創作料理の店です。赤酢のピクルスで地元の酒蔵を応援します!



居酒屋 橋
多久市東多久町大字別荘4783-6
☎0952-76-2045
17:30～23:00 休/不定休

23 旬魚と赤酢のラビゴットソース

佐賀のお酒が40種以上!!お1人様～宴会まで幅広くご利用いただけます。



ばってん酒蔵 唐人本店
佐賀市唐人1-5-32
☎0952-97-8746
17:00～24:00 休/日曜、その他不定休あり

24 ちゃんこ&エビのボテドムフィーユ赤酢de玉葱ソース

食事を介して「日本人でよかった」と感じていただくことを信念に、和心料理を心掛けております。



和心料理 はばき
鳥栖市本町1-959-16-2
☎0942-82-1038
18:00～24:00 休/火曜

25 赤酢しゃりを使ったコハダのバッテラ

県産品を多用し佐賀の良さを県内外のお客様へももっと広げていきたいと日々奮闘中です。



古川料理店
佐賀市水江2-16-53 ☎0952-23-4259
11:00～15:00(要予約)、18:00～23:00
休/水曜、第2火曜

26 れんこんチップ赤酢ステーキソース

メニューのない創作レストラン、今回は赤酢を肉とお肉に合わせてみました。



旬工房あぐらん
佐賀市久保東町久保3023-1
☎0952-71-8383
不定休

27 赤酢入子持ち鮎甘露煮

佐賀駅北口から徒歩2分の所にあり、佐賀の酒7～8種類と旬の野菜をメインとした和食屋です。



和料理 みね家
佐賀市駅前中央1-14-29 ☎0952-48-0407
11:30～14:00、18:00～22:00 土曜・祝日は18:00～22:00
休/日曜、第2火曜

28 お刺身の赤酢りんごソース和え

赤酢のフレッシュで爽やかな酸味とりんごの甘味。九州醤油の甘味、コク、旨味を合わせました。



ムジーク
佐賀市白山2-6-36 エボックビル1F
☎0952-29-2088
19:00～Last 休/日曜

29 タコのカルパッチョ赤酢ボン酢かけ

椿油を使用した天ぷらと佐賀牛にぎりが評判の店。日本酒も揃っています。



鮎・椿油天ぷら八木
佐賀市白山2-3-14
☎0952-23-0541
11:30～14:00、17:30～22:00 休/日曜・祝日

30 旬魚の赤酢鮎かけ

若男女、ファミリー層と幅広くご利用いただけます。伊万里にお越しの際はお立ち寄り下さい!^_^



櫛庵治 伊万里店
伊万里市新天町720-9 ☎0955-20-4636
11:30～14:30 OS、17:30～21:00 OS
休/なし(年末年始休あり12/31～2)

赤酢プロジェクトの最新情報を更新中です!



※2月1日～29日まで掲載のお料理が提供されますが、仕入れの都合などにより内容が予告なく変更されることもありますのでご了承ください。
※掲載メニューはコース料理の中で提供される場合があります。料金についてはホームページをご確認ください。
※料理写真はイメージです。

HPをチェック!

佐賀の赤酢
5つの特徴!

- ① 無着色・無添加で造っています。原料は酒粕のみ!
- ② 佐賀の酒蔵の酒粕のみを使用しています。佐賀の日本酒の特徴は「芳醇旨口」!
- ③ 伝統製法の「静置醗酵」でじっくり丁寧に長期熟成酒粕で180日間かけて造ります!
- ④ アミノ酸が豊富黒酢よりも赤酢のほうがアミノ酸が豊富!
- ⑤ お料理にも、飲んでもOK酸味がやわらかで、旨みが高い!

「赤酢」は
日本古来の
伝統調味料

赤酢は江戸時代に江戸前寿司の寿司酢として、酒粕を原料に造られたのが始まりといわれています。やわらかいコクが特徴で、一般のお酢よりもアミノ酸の含有量が多く、健康的観点からも評価されています。酒粕はお酒を製造する過程で出てくる固形物で、酒どころでもある佐賀には滋味豊かな酒粕が副産物として存在しています。佐賀県赤酢プロジェクトでは1年以上発酵させた熟成酒粕を使用し、伝統的な静置醗酵法で丁寧に赤酢を造っています。