



ジーアイ

# GI佐賀

## SAGA SAKE

2021年6月、佐賀県産の清酒(日本酒)が  
清酒では九州で初めて  
お酒の地理的表示(GI)に指定されました  
2021年10月からGI佐賀認定酒が販売されています



福岡国税局

協力：GI佐賀管理委員会・佐賀県

写真提供：佐賀県観光連盟・佐賀県酒造組合

2021年11月発行



## 佐賀県産の清酒(日本酒)が お酒の地理的表示(GI)に指定されました

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内(フランスのシャンパーニュ地方)かつ、一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存じの方も多いことでしょう。

このように、お酒について「正しい産地」であることと、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示(GI:Geographical Indicationの略)」です。

産地にとっては、地域ブランド確立による「他の酒類との差別化」、消費者にとっては、一定の品質が確保されていることによる「信頼性の向上」という効果があります。

令和3年(2021年)6月14日、佐賀県産の清酒(日本酒)が、清酒では九州で初めて、国税庁長官から**お酒の地理的表示(GI)に指定されました。**

※以下、地理的表示「佐賀」のことを「GI佐賀」といいます。

お酒の地理的表示(GI)に関する情報は  
下記をご覧ください



## 九州の佐賀県で日本酒

九州といえば、焼酎をイメージされる方も多いですが、佐賀県では、次のような理由により、伝統的に日本酒造りが盛んです。

- 佐賀平野において、良質で潤沢な米が生産されること
- 背振山地や多良岳等からの伏流水が、古くから\*酒造りに使われてきたこと
- 江戸時代末期に、佐賀藩主であった鍋島家が酒造りを奨励したこと

また、近年では、「佐賀県原産地呼称管理制度」(P3参照)による「The SAGA認定酒」の販売や「佐賀県日本酒で乾杯を推進する条例」の施行など、官民一体となって、「佐賀」の清酒(日本酒)ブランドの普及・拡大に取り組んでいます。

※12世紀から13世紀頃の鎌倉時代に、「肥前酒」の名称にて、当時の政府(鎌倉幕府)に酒を献上していたと伝承されています。



# 佐賀県の位置・気候

- 佐賀県は、九州の北西部に位置し、九州の玄関口である博多駅から特急電車で約40分でアクセス可能です。
- 県の北東部から中央部に背振山地、南西部に多良山が形成され、伏流水が豊富です。
- 背振山地の南側から有明海にかけては、広大な佐賀平野が広がり、九州でも有数の穀倉地帯です。
- 気候は、年間平均気温が16度前後の地域が多く、穏やかな気候です。
- 降水量は、東の背振山から西の国見山にかけての山あいが多く、1年間に2,500mm以上です。一方、南部の佐賀平野や北部の玄界灘近くでは雨が少なく、1年間に1,800mm程度です。





## 佐賀県産の日本酒の特徴は？

「芳醇旨口」で、「甘く濃い」のが特徴です。

GI佐賀の生産基準では、「総じてふくよかな米の旨みを多く残し、口当たりはまろやかで、口内全体に米特有の甘味の広がりを感じられる芳醇な酒である。」と表現されています。

口当たりがまろやかで飲みやすいため、  
初めての方にもオススメ！

GI佐賀の生産基準については、こちらをご覧ください▶



## このマークは？

このマークは、国の制度であるGI佐賀の生産基準を満たし、管理機関（GI佐賀管理委員会）による認定を受けたお酒であることを示しています。



GI佐賀のマークは、漢字の「酒」をモチーフとし、左側の3つのカタチは、上から「米」「雫」「お猪口」です。  
色合いは、よく酒造で用いられる暖簾や前掛けのイメージである伝統的な紺色になっています。



このマークは、佐賀県の制度である「佐賀県原産地呼称管理制度」の基準を満たし、管理機関（佐賀県原産地呼称管理委員会）の認定を受けたお酒であることを示しています。

佐賀県では、平成16年（2004年）に「佐賀県原産地呼称管理制度」を創設し、佐賀県産原料（米・水）を100%使用した品質の優れた製品を「The SAGA」認定酒としています。

国・県のそれぞれの制度に基づき、管理機関の専門家が厳正な審査・認定を行っており、佐賀県の清酒のブランド化や更なる品質向上を図っています。



☑ 「GI佐賀」と「The SAGA」の両方のマークが表示されている商品もあります。





## 料理とのペアリング



いかの活き造り



竹崎カニ



ムツゴロウの蒲焼

佐賀県産の日本酒は、その酒質から、料理とともに味わう食中酒として、比較的味の濃い料理や甘味と旨みが豊かな料理とよく調和します。

日本の南に位置し、比較的気温の高い九州には、甘味と旨みが豊かな醤油による甘辛い味付けの料理も多くありますので、佐賀県産の日本酒とのペアリングをお楽しみください。



## 佐賀県産の日本酒がよく飲まれるシーン

自宅や飲食店をはじめ、冠婚葬祭・伝統行事・お祭りの席や、近年では、海外からの旅行者にも「芳醇旨口」な味わいが好評です。

また、佐賀県では、平成25年(2013年)に都道府県では初めて「佐賀県日本酒で乾杯を推進する条例」を施行し、毎年10月1日の「日本酒の日」に一斉乾杯を行うなど、佐賀県産の日本酒の需要拡大に取り組んでいます。







# 佐賀県産の日本酒が出来るまで

## 日本酒の製造工程



精米



洗米



蒸米



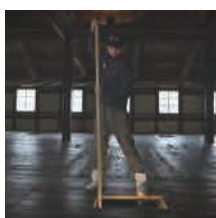
麹作り



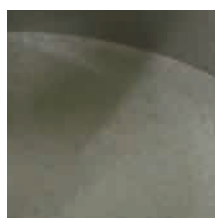
瓶詰め



搾る



もろみ



酒母

県内の酒蔵が切磋琢磨し、  
ブランド化や品質向上に取り組んでいます。

日本酒の造り方は、こちら(国税庁動画チャンネル)をご覧ください。



### 佐賀酒の魅力を発信しよう!

国内外の多くの方に美味しい佐賀酒をお楽しみいただくため、  
SNS等による情報発信へご協力をお願いします。

ハッシュタグ「#地理的表示」「#佐賀酒」を  
付けて、佐賀酒の魅力を発信しましょう!



サガサケマン



## 佐賀酒へのメッセージ



4年ほど前から、年数回佐賀県に通い、焼き物の絵付けをしながら、佐賀中を散歩しています。佐賀の魅力は、まだまだ知られていません。毎回、驚きの連続です。夜になったら、佐賀の美味しい日本酒を飲むのが、最高の楽しみ。この喜びと驚きを僕の言葉と漫画と歌とで伝えていきたいです。

久住 昌之 氏

漫画家 / ミュージシャン  
『孤独のグルメ』原作者



日本酒と陶芸とは、深い結び付きがあります。お酒をいただくぐい呑や盃、そして徳利や片口、さらにお料理と器など様々な繋がり、それらはともにその土地の風土と関わります。

この度、佐賀の日本酒がGI佐賀に認定され嬉しく思います。佐賀の風土が生み出す豊かさをご堪能くださいませ。

十四代 今泉今右衛門 氏

佐賀県陶芸協会 会長  
人間国宝



佐賀県では現在24の蔵が存在しています。

大きな蔵はありませんが、オーナー杜氏も多く、地元産のお米で醸したお酒は、お米の旨味を感じるタイプなど、魅力的なお酒がたくさんあります。

また、蔵と地域の方々との交流が深いのも佐賀の特徴です。

馬場 第一郎 氏

有限会社馬場酒造場 代表取締役・杜氏  
GI佐賀管理委員会 会長 / 佐賀県酒造組合 会長

# 佐賀酒で乾杯！

GI佐賀をはじめ、お酒に関する情報サイト



Japan. "Kampai" to the world.



## 佐賀酒応援の店

「The SAGA」認定酒が  
飲める店・買える店



## 佐賀県の酒蔵情報



## SAGA BAR公式HP



## お酒に関する情報

国税庁HP



## 福岡国税局管内 酒蔵マップ



## 国税庁動画チャンネル

YouTube

