

これが本流のむぎ焼酎

ちんぐ



「ちんぐ」とは長崎の方言で「仲間・親友」の意。(元々は韓国語)
常圧蒸留の熟成酒と減圧蒸留をブレンドすることによりスツキリとした香りと
しっかりとした味わいの両方を兼ね備えた焼酎を実現しました。

ロックでもお湯割りでも良さが引立つ焼酎です。香りがおだやかでスツキリ
とした焼酎がお好みの方はロックで、麦らしい香りと甘味を引き出すなら
お湯割りがおすすめです。※甑(こしき)で蒸し上げた米を麴室で
丹念に手入れして米の風味を生かしながら麦の旨さを引き出した絶品の
むぎ焼酎です。壱岐の蔵元では唯一、手造りで麴を造っています。



※「甑」・・・米などの原料を蒸気で蒸す大きな桶のこと。



ちんぐ

おもやしゅぞう
重家酒造

	(税抜)
1.8L	2,124
900ml	1,133
720ml	1,133

むぎ焼酎

(長崎・壱岐)

白麴

2年貯蔵
常圧・減圧のブレンド

原料

米麴・麦



一次仕込(米麴)は
甕で仕込

「蔵元だより」より

平成19年に麴室を新設して、麴の温度管理が抜群に良くなりました。品質も向上しております。
原料は壱岐産の大麦と、壱岐産の米を100%使用しています。

口に含むとほのかな麦の香りに米の甘みを感じ、和食(特に魚料理)によく合います。

☆「ちんぐ黒」は麦の香ばしさと飲みごたえのある味わいです。焼鳥や味の濃い料理、
肉料理などに最適です。(原料麦は壱岐産 ニシノホシと一部諫早産 御島裸を使用)

重家酒造のその他の商品



☆
ちんぐ黒

	(税抜)
1.8L	2,267
720ml	1,209

かめ壺仕込で格段の
まろやかさと風味が
引き出されている
黒麴



確蔵(かくぞう)

	(税抜)
1.8L	2,524
720ml	1,381

壱岐産米(コシヒカリ)
壱岐産麦(西の星)を
原料に、かめ壺仕込
白麴



村主(すぐり)

	(税抜)
1.8L	2,524
720ml	1,381

白麴と黒麴の原酒を
ブレンドして3年以上
熟成させた逸品



焼酎の名前にもなっている美しい「筒城浜」

おもやしゅぞう

重家酒造はビックコミック スピリッツ12号の「美味しんぼ焼酎革命」や
「焼酎楽園 Vol.5」などにも紹介されています。

正規販売店



美酒百撰

富士見町

大場酒店

〒852-8022 長崎市富士見町20-22
Tel.095-861-1275 FAX095-861-1283