

ちょうじゅのさけ「ながくて」  
**長寿の酒「長久手」**

尾張／長久手町



地元産の米を使い、愛知万博を機に誕生。

2005年の愛知万博の会場となった長久手町。そのライセンス商品として万博会場内で販売された純米吟醸酒『長寿の酒「長久手」』は、香り豊かでソフトな口当たりが特徴。長久手産「あいちのかおり」を主原料米とし、奥三河産の酒米「夢山水」を加え、三河の三ヶ根山麓のおいしい水を使用。酒名は愛知万博の総合プロデューサーを務めた東大名答教授・木村尚三郎氏が命名。ラベルは愛知県立芸術大教授・大谷茂樹氏がデザインした。

原酒は冬季限定の  
プレミア生酒

『長寿の酒「長久手」』は、12月下旬から3月頃までの冬季限定で新酒の原酒が販売される。原酒は、全国各地で生産されている地域食品の品質向上及び地域の活性化を目的とした、「優良ふるさと食品中央コンクール」において、2003年度に新製品開発部門で特に優秀な食品に与えられる農林水産省総合食料局長賞を受賞。



お問い合わせ  
長久手町観光交流推進会議  
(役場まちづくり協働課内)

[TEL]0561-63-1111  
 [FAX]0561-63-2100  
 [URL]<http://nagakute-kankou.com/>

愛知のうまいもん150



2010 Aichi Prefecture