

恵 CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る。 麓
の

群馬県卸酒販 本格芋焼酎「赤城の恵」

本格芋焼酎赤城の恵は、赤城の恵ブランド認証品第1号。遊休農地解消と農商工連携を目的に平成21年に誕生しました。焼酎の原料となるのは、市内農家によって生産されたサツマイモ「黄金千貫」。黄金千貫はデンプンの含有量と糖度がほど良く、焼酎にしたときに香り高いことが特徴で、焼酎の本場九州でもよく使われている品種です。

収穫した黄金千貫は、単式蒸留器と呼ばれる昔ながらの蒸留器でじっくりと蒸留され、原料の持つ風味やふよやかな甘い香りそのままに、まろやかな口当たりで味わい深い「本格」芋焼酎に仕上がります。

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

群馬県卸酒販 本格芋焼酎「赤城の恵」

「日本百名山のひとつ赤城山のように、地域に根差し、広く愛される商品に」
そんな願いを込めながら、農・商・工・行政と多くの機関が関わって取り組んだ商品開発。

開発当時から黄金千貫の生産を続けている小坂子町の横堀さんは、
「商品名やパッケージデザインも、何度もみんなで話し合っ決めてんだ」と懐かしそう。
瓶に描かれた赤城山の姿は、横堀さんのラフスケッチをもとにデザインされたものなんだとか。

こうして大きな期待を背負い完成した焼酎は、市民参加型の試飲会でお披露目され、
以降「赤城の恵ブランド」をけん引する認証品第1号として愛され続けてきました。

発売から10年以上が経過し、黄金千貫の担い手にも変化がありますが、前橋ブランドへの
思いは変わらず受け継がれていきます。前橋ブランドの原点、ぜひ味わってみては。

赤城の恵ブランド認証品



Shochu

赤城の恵 本格芋焼酎

赤城の恵ブランド認証品の記念すべき第1号
認証品。

華やかな香りとほのかな甘みが特徴で、水割
りやロック、お湯割りとどんな飲み方でも楽しめます。

群馬県卸酒販㈱

027-231-9156



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）
TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号