



文化12(1815)年創業の酒蔵。伝統を土台に、厳選された原料と蔵人の創意工夫に満ちた思考で、個性豊かな酒を生み出している。主要銘柄は越後富士の異名を持つ「妙高山」の名にちなむ。

酒造りにおいて大きな要素となる仕込み水には、マイルドな妙高山系の伏流水を使用。酒を口に含んだ時のやわらかな甘みはこの水から生まれる。また、蔵の特徴であるうまみがあって飽きのこない酒は、自社活性培養酵母を用いることで生まれる。



酒造りの現場を率いるのは、同蔵の酒を多数の賞に導いてきた、「いがたの名工」「全技連マイスター」に認定された平田正行社氏。酒の好みは人それぞれ違う。目指しているのは、画一的な味ではなく、個性のある酒造りだ。洋風の食卓にも映える「シャトー妙高」、ワイン風日本酒「モンメル」など、新スタイルの日本酒造りにも挑戦している。

**妙高酒造**  
 ㊧上越市南本町2-7-47  
 ㊧025-522-2111  
 ㊧土・日・祝日  
<http://www.myokoshuzo.co.jp>  
 【見学】 通年  
 ※要予約、利き酒(有料)もあり



## 上越 妙高酒造

自社活性培養酵母を用いて  
個性豊かな酒を数多く醸造



上越・妙高/  
**酒蔵を訪ねる**  
 うまさげに酔う  
 坂口謹一郎を生んだ上越・妙高地域は、魅力ある酒を醸造する酒蔵も多い。酒蔵見学が可能な蔵を訪ねてみよう。



**武蔵野酒造**  
 ㊧上越市西城町4-7-46  
 ㊧025-523-2169 ㊧土・日・祝日  
<http://www.musashino-shuzo.com>  
 【見学】 通年 ※要予約



江戸末期から続く老舗の蔵元で、北国街道新井宿の街道沿いに位置する。新井の大火によって過去の記録が消失しているが、高田藩主の酒造り182石の許可証に天保13(1842)年と記されていることから、これを創業年としている。

口当たりがやわらかな軟水で、醸造に最適な妙高山麓の伏流水を使用。昭和の初めに、いち早くホウロウタンクや新型の縦型精米機を導入し、鉄筋コンクリートの酒蔵を建設するなどして、品質の向上を目指した。その結果、品評会で数々の受賞を果たした。

現在も、最新設備を導入しながら近代化を進め、先人の志を受け継いで「惜しみなく手をかけた酒づくり」をモットーに、君の井らしい丸みがあって飲みやすい酒を醸し続けている。中でもこだわって研究を重ねているのが「山廃酒母造り」。力強く幅のある味わいは、全国にファンがいる。

酒蔵見学では、蔵や酒造りビデオ鑑賞、試飲などができる。



**君の井酒造**  
 ㊧妙高市下町3-11  
 ㊧0255-72-3136 FAX/0255-73-7393  
 ㊧土・日・祝日 <http://www.kiminoino.co.jp>  
 【見学】 通年 ※要予約



## 妙高 君の井酒造

惜しみなく手をかけた酒造り  
山廃酒母造りにこだわって探求



城下町・高田に蔵を構える武蔵野酒造は、江戸で修行した創業者が高田に戻る際に、酒株の一部を譲り受けて酒造りをスタートし、1916年に現在の小林家が家業を引き継いで今に続く。関東に広がる「武蔵野」には、広大な地形から「野を見尽くせない」が転じて「飲み尽くせない」「大杯」の意味があり、社名にはそんな意味も込められているようだ。

同蔵の酒造りは、食事をしながらずっと飲める、飲み飽きしない食中酒を追い求める。創業当初の銘柄「越山正宗」が「スキー正宗」に変わったのは昭和初期のこと。日本スキー発祥の地・高田を全国に広めようとしたもので、日本酒には珍しい外国語が入った銘柄は注目を集めた。現在、首都圏では上杉謙信公の居城から命名した「春日山天と地」を、県内では「スキー正宗」を主に販売している。

先代の時代には坂口謹一郎博士とも交流があり、酒造りの指導を受けたり、反対に博士の研究に協力したり、夜は博士も交えた地元の仲間どうして集まって酒を飲み交わしたりもしたという。

酒蔵見学では、酒造りの工程や明治から残る土蔵、坂口博士の歌の色紙も展示されている「楽酔亭」を見学できる。通年受け入れるが、酒の仕込みは10月後半から3月まで。



代表取締役社長  
小林 元さん

## 上越 武蔵野酒造

日本スキー発祥の地・高田で  
飲み飽きしない食中酒を追求

### 妙高原ビール園 タトラ館

温泉やスキー場が隣接するリゾート地・妙高原アルペンブリックリゾート内のレストラン。雪深い妙高原の清らかな湧き水で、丹精込めて造られたクラフトビールが味わえる。ステーキやカニ、寿司など豪華なディナーバイキング(要予約・2名様〜)とともに楽しもう。

㊧妙高市池の平温泉2452 ㊧0255-86-2600  
 ㊧不定休(イベント等で休館、貸切の場合あり)  
 ㊧17:30~21:00(LO 20:00)  
<http://www.alpen-blick.com/blog/tatra/>



## BEER & WINE



### 岩の原葡萄園

明治23年創業。園内は現存する日本最古のワイン蔵や創業者・川上善兵衛の記念館、まちを一望できる葡萄畑からの眺望など見どころ満載。ワインショップには、雪深い上越の風土が育んだ上品で繊細な味わいのワインの数々が揃う。見学ツアーは無料で随時開催(要予約)。

㊧上越市北方1223 ㊧025-528-4002  
 ㊧1~2月の日曜日、年末年始、3月の特定日 ㊧9:30~16:30  
<http://www.iwanohara.sgn.ne.jp/>  
 【見学】 ㊧(年末年始・休業日を除く) ㊧11:30~(約20分) ㊧無料  
 ※要予約(先着20名まで) ※10名以上の場合はお問い合わせください。

岩の原葡萄園を代表するワイン「深雪花(みゆきばな)」