



雪国の恵みと湧き水仕込みの酒

鮎正宗酒造

Tel.0255-75-2231

妙高市大字猿橋636
酒蔵見学/通年(要予約)
受付時間/10:00~16:00 定休日/日曜、祝日
<https://ayumasamune.com/>

おすすめの2本

純米酒 鮎正宗

やわらかな口当たりと穏やかな酸味、コクのある純米酒。やや甘口で深みのある味わい。食中酒に最適だ。冷酒や常温はもちろん、ぬる燗にしてもおすすめ

720ml/1,120円
1800ml/2,240円
※税別



純米吟醸 鮎 金ラベル

香り高く、マイルドで上品な味わいの純米吟醸。清涼感の後に深みを含んだ余韻が広がる。乾杯のお酒として、食前酒として最適で、贈答品にもおすすめ

720ml/1,700円
1800ml/3,840円
※税別



おいしい酒は良いお米から

千代の光酒造

Tel.0255-72-2814

妙高市窪松原656
酒蔵見学/通年(要予約 ※現在、見学は県内在住者のみ)
見学時間/9:00~16:00 定休日/土・日曜、祝日
<http://www.chiyonohikari.com/>

創業は江戸時代末期の1860年。全製品が吟醸酒に準じた、きめ細やかな酒造りを行う。おいしい酒造りの要因は醸造に最適な空気環境にある。酒蔵のある妙高市矢代地区は標高約200メートルと比較的高地に位置し、寒冷で清澄な気候風土に恵まれている。近くには妙高連峰から流れ出る清流・矢代川が流れ、その清冽な湧水が仕込み

水として使われている。淡麗さの中に、やわらかさを併せ持つ独特の酒質が特徴だ。また、酒米へのこだわりも一切の妥協を許さない。酒蔵の周りにある自社が所有する田んぼで酒造好適米『越淡麗』を栽培。蔵人たちが丁寧に田植えから稲刈り、精米、醸造まで一貫して取り組んでいる。蔵元一丸となった酒造りが印象的だ。

おすすめの2本

越淡麗 純米大吟醸

自家栽培の酒米「越淡麗」を35%まで磨き、長期低温醗酵で醸した純米大吟醸。上品な香りとやや甘口で深みのある味わいが楽しめる

1800ml/5,000円
720ml/2,500円
※税別



特別本醸造 真

新潟清酒の特徴である淡麗さと米本来の旨さを兼ねそなえたお酒。やや辛口でスッキリとした味わい。温・冷・常あらゆる温度で楽しめるが冷酒が一番おすすめ

1800ml/2,150円
720ml/1,050円
※税別



おすすめの3本

君の井 山廃純米

蔵に生息する天然の乳酸菌を育み、優良な酒母を造り上げる。これを“蔵付乳酸菌仕込”と銘打ち、エレガントな山廃を継承。芳醇な旨みと深いコクが身上的純米酒

1800ml/2,640円
720ml/1,320円



君の井 純米秋あがり

旬の食材と合わせて味わいたい秋の濃口純米酒。春にしばったお酒を秋まで熟成させ、より、まろやかな風味が広がるお酒に。冷酒、常温、お燗、どの温度帯でもおいしく楽しめる

720ml/1,320円



君の井 大吟醸

妙高で栽培した酒米『越神楽』で醸した、華やかな香りと洗練された旨みに包まれる大吟醸酒。和食全般にそっと寄り添う新潟らしい飲み飽きしない酒

1800ml/11,000円・720ml/5,500円



脈々と受け継がれる
「旨み」の酒を醸す

君の井酒造

Tel.0255-72-3136

創業1842年、以来7代にわたって酒造りを行う君の井酒造が蔵を構える妙高市は、豪雪地帯としても名高く、越後富士と呼ばれる妙高山麓からの伏流水は名水として知られ、酒造りの仕込み水としても使用されている。「その旨みの為に惜しみなく手を掛けること」を酒造りのコンセプトに掲げ、天然の乳酸菌で酵母の働きを雑菌から守り、自然の力で発酵させる伝統製法、山廃造りにこだわる。その一方で、いつまでも変化しない本質的なものの中でも、新しさを取り入れていくという考え、“不易流行”を経営理念とし、その時代のエンドユーザーに必要とされ、記憶に残るような個性ある酒造りを目指す。絶え間なく受け継がれる伝統技術、山廃酒母による酒造りを継承したオンリーワンの酒造りで全国、海外への進出に挑戦を続ける。

妙高市下町3-11
酒蔵見学/要予約(ホームページ参照)
営業時間/9:00~16:00 定休日/土・日曜、祝日
<http://www.kiminoino.com/>

COLUMN ーコラムー

「あらばしり」って何?

日本酒をしばった時、加圧せずに一番初めて出てくるお酒のこと。圧をかけずにもろみの重さだけで自然に出てくる部分であり、少量しか取れないため、希少価値の高さも特徴。華やかな香りが強く感じられると同時に、少し荒々しい味わいが感じられるが、それもまた癖になるおいしさ。また、その年にとれた新米で仕込んだ新酒も「あらばしり」と呼ばれている。

「ひやおろし」って何?

秋の到来を告げる酒、ひやおろしとは、春に搾った酒を蔵の温度と外気が同じくらいになる10月に出荷する酒のこと。秋までの約半年間、十分に熟成させることにより丸みが出て、コクと深みのある味わいが楽しめる。味が整ったところで冷のまま樽に詰めることから、ひやおろしと呼ばれている。秋刀魚やきのこをはじめ、秋の食材と合わせることで、そのおいしさは一層増す。