

平成最後の年末年始は 南魚沼の日本酒で乾杯しよう

南魚沼の酒造りは、300年以上前から今日に至るまで、
極上の雪解け水と酒米を用いて造り継がれています。
年越しにご賞味ください♪

新年を祝う
プレミアムな
日本酒。

明治3年創業
高千代酒造
南魚沼市長崎328-1



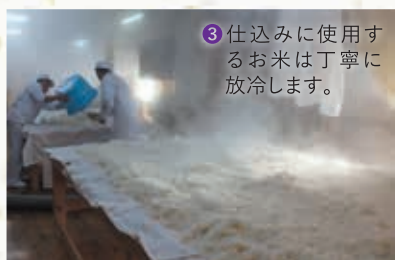
巻機山の雪景色



① 仕込みに使う麴用の洗米。一秒の刻みで給水を米によって変えています。



② 洗米後蒸かしをし、麴室へは人力で行います。担いで引き込みます。



③ 仕込みに使用するお米は丁寧に放冷します。



④ お酒の大元となる酒母を管理します。



⑤ 酒母や麴などの材料(水と麴と蒸米)を櫛棒でかき混ぜる操作

高千代
しぼりたて生原酒

ジューシーな旨口でありながら新酒らしいフレッシュさを感じることでできるお酒。地域限定酒で県外にはほとんど出荷しないお酒です。

高千代純米大吟醸
しぼりたて無調整生原酒

魚沼産一本ノにこだわって醸した純米大吟醸酒。華やかな香りと癖のない旨味が特徴。高千代の周りの風土を感じれます。



純米大吟醸
巻機
竜神ラベル

シリーズ最高級酒。巻機の壮大な自然感を感じられるお酒。柔らかな上質な旨味に加え、口の中で長く続く余韻が特徴のお酒。熟成による本数限定のお酒です。



1717年の創業以来、300年に渡る歴史を持つ酒造で、「鶴齢」に代表される青木酒造の酒は、「淡麗辛口」が多い新潟の酒の中で、酒米本来の旨みを残した「淡麗旨口」の酒造りが好評を得ています。

鶴齢 純米大吟醸

新潟県産の酒米「越淡麗」を100%使用した純米大吟醸酒です。果実を想わせる華やかな香りと、飲みやすさの中に広がる優しい旨みが特徴です。

鶴齢 純米酒しぼりたて

冬季限定商品。今年の新酒です。フレッシュ感たっぷりの若々しいお酒です。生原酒ですので良く冷やしてお飲みください。

鶴齢 純米酒にごりざけ

冬季限定商品。今年の新酒です。「鶴齢純米酒しぼりたて」にもろみが入っているフレッシュでありながら柔らかな飲みやすいお酒です。やさしい発泡性の口当たりもお楽しみください。生原酒ですので良く冷やしてお飲みください。



大正11年創業
八海酒造

南魚沼市長崎328-1

水、お米ともに
惜しみない酒造りをして
「八海山」は今に至る。



純米酒 八海山
魚沼で候

魚沼の豊かさ、魅力を感じていただきたいという思いから造った魚沼限定販売のお酒です。

八海山しぼりたて原酒
越後で候

冬季限定、しぼりたて生原酒ならではの荒々しい飲み口とフレッシュな味わいが特徴です。

純米吟醸八海山
雪室貯蔵三年

魚沼に古くから伝わる低温の食糧貯蔵庫「雪室」の中で熟成させました。三年の歳月をかけまろやかに育った酒です。



「八海山」というお酒は、日本酒好きはもちろん、日本酒を飲まない人でも名前を知られるほど知名度を誇る新潟を代表する銘酒の一つです。酒の味を大きく左右する水は、新潟県の名水100選にも選ばれた「雷電様の清水」と呼ばれる八海山の伏流水を仕込み水に使っています。その水で仕込まれた自慢のお酒は、純米酒や吟醸酒はもちろん、冬季限定の生酒も造っていますが、八海山の主力商品は、醸造工程の中でアルコールを添加した普通酒と特別本醸造酒で、生産量全体の約8割を占めています。これには、「あくまでも料理を邪魔することなく、飲み飽きしない酒を造りたい」という酒造の想いが込められていて、実は、アルコールを添加することにより、酒の発酵を止め、優しい華やかさを持つ香りとすっきりした口当たりを生み出し、多くの日本酒愛好家から愛され続けています。

また、お米へのこだわりも凄く、普通酒の精米歩合は新潟県の平均が64.5%(全国72.6%)であるのに対し、八海山では60.0%で精米を行い、雑味を少なくすることに注力されていて、お米の選定から生産者との二人三脚で最良のお酒を造り続けています。



麴づくり1
酒造りで最も重要な麴づくりは蔵人たちの手によりつくられます。



麴づくり2
麴の種付。蒸米に麴の種菌を撒く作業。



仕込み(糴入れ)
お酒の原料となるもろみを毎日櫛棒でかき混ぜます。



粕むき
酒造りの副産物である八海山の酒粕も人気の商品です。



雪中貯蔵庫 「雪室貯蔵三年」は魚沼の里にある「八海山雪室」内で貯蔵されています。

八海山酒蔵見学のご案内 ※詳細はこちら ▶ <http://www2.uonuma-no-sato.jp/kura-kengaku#calendar>

多くの地元民に
愛飲されている
南魚沼のレジェンド。

享保2年創業
青木酒造

南魚沼市塩沢1214

