

# 尾畑酒造

「おはたしゆぞう」

朱鷺の住む島より  
四宝和醸で醸す酒



尾畑酒造のその他の銘柄

【 通年販売 】	
真野鶴 実来 純佐渡大吟醸	10,500円/1.8ℓ、5,250円/720ml
真野鶴 大吟醸	5,250円/1.8ℓ、2,625円/720ml、578円/180ml
真野鶴 純米吟醸原酒	3,150円/1.8ℓ、1,680円/720ml
真野鶴 純米鶴	1,995円/1.8ℓ、998円/720ml
真野鶴 辛口鶴 本醸造	1,785円/1.8ℓ、893円/720ml
シヨコラ・リキュール・ココシュ	2,310円/500ml、1,260円/200ml
【 季節商品 】	
真野鶴 たれ口一番生 純米	2,625円/1.8ℓ、1,470円/720ml(11月~3月)
真野鶴 ささにごり 純米酒	2,625円/1.8ℓ、1,312円/720ml(11月~3月)

☎ 佐渡市真野新町449  
☎ 0259-55-3171 (代)  
🌐 <http://www.obata-shuzo.com>

**代** 表銘柄「真野鶴」。「米」「水」「人」にそれらを育む「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」という言葉をもっと、「歪を重ねる毎に旨味が増す酒」を標榜し、風味のバランスが良く透明感のある辛口系の酒を醸している。

40歳の杜氏が筆頭に30代、20代の若い蔵人たちが、仕込み期間中、休むことなく泊まり込みでの早朝仕込みを実践。手間暇を惜しまず手造りを守り続けて造った酒は、全国新酒鑑評会において21世紀に入り、実に8回の金賞に輝いている。また、世界最高権威といわれるワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2007」にて日本酒部門でゴールドメダルに輝くなど、海外でもその評価は高い。

水と米に恵まれる島である佐

渡は、2011年に先進国としては初めて「生き物を育む農法」への取り組みが評価され世界農業遺産(GIAHS)に認定された。朱鷺の舞う環境作りのため、環境に優しい米作りが進む中、「真野鶴」でも《朱鷺と暮らす郷づくり認証米》の酒米を使用している酒造りにも取り組む。

佐渡の自然に育まれて今年で120年。「真野鶴」はこれからも朱鷺の住む島・佐渡とともに、その魅力を語り続けていく。



／ オススメ ／



まのつる からちじゅんまいしゆ  
**真野鶴**  
**辛口純米酒**  
純米酒

2,310円/1.8ℓ、1,155円/720ml

日本有数の辛口純米  
日本酒度プラス15以上という日本でも指折りの数値に仕上げられた辛口の純米酒。爽やかで後味の切れるすっきりとした味。

日本酒度+15以上 酸度1.0~1.2

吟醸香

原料香

コク

キレ

歳元から一言 常温、冷酒もおすすめてですが、ぬる燗でも酒の表情が変わり面白いと思います。魚料理にはぴったり、おすすめです。

／ オススメ ／



まのつる じゅんまいぎんじょう  
**真野鶴**  
**純米吟醸**  
純米吟醸酒

2,835円/1.8ℓ、1,418円/720ml

ジューシーな味わいの酒  
香り、味わい共に果実味溢れる純米吟醸酒。まるで淡雪のように広がる、滑らかな酒質が特徴的な1本。

日本酒度+3~+4 酸度1.1~1.3

吟醸香

原料香

コク

キレ

歳元から一言 冷酒が、この酒の特徴を最も楽しめます。野菜料理と合わせると、野菜のフレッシュな味わいを引き立てます。

／ 代表銘柄 ／



まのつる まほ  
**真野鶴**  
**万穂**  
大吟醸酒

10,500円/1.8ℓ、5,250円/720ml

数々の賞を受賞する看板酒  
山田錦を35%の精米歩合にし、使用。華やかな香りとまろやかな味わいで国内外問わず数々の賞を受賞する和酒の極み。

日本酒度±0~+3 酸度1.0~1.1

吟醸香

原料香

コク

キレ

歳元から一言 名杜氏の名を冠した逸品は、ワイングラスで飲んでいただきたい酒です。香りの良さ、豊かな味わいを楽しんでください。