

有名シヨコラティエが惚れ込む無二の味



☆☆☆
NIIGATA
QUALITY
007

純米原酒
カワセミの旅
720ml 2,700円

新潟市中央区
越の華酒造

新潟市中央区沼垂西3-8-6
☎025-241-2277
営業時~16時30分
休土・日・祝日
お取り寄せ：可
地方発送：可
賞味期限：1年
取り扱い店：新潟伊勢丹、
新潟三越、新し屋酒店 他



フルーティーで甘みが強く、まるでデザートワインのような味わい。「カワセミの旅」は新潟の日本酒の特徴、淡麗な味とは大きく異なる個性的なお酒です。世界的に有名なシヨコラティエ、ジャンポール・エヴァン氏は、チョコレートとのハーモニーを絶賛。カワセミの旅をフランス本店でチョコレートとともに提供しています。お酒を飲んでチョコレートを食べ、そしてもう一度飲むと、お酒の味が甘口から辛口に変わるといふ驚きの世界が待っています。また、パリの三つ星レストラン「ジョエル・ロブション」では、食前・食中酒を兼ねるお酒として親しまれています。ブルーチーズやフォアグラ、天ぷらなど味の濃い食べ物の相性もばっちり。さらに、パニラアイスにかけてもおいしいので、女子のハウスパーティーに持っていくと盛り上がりそう。



真野鶴 純米吟醸
朱鷺と暮らす
720ml 1,620円

☆☆☆
NIIGATA
QUALITY
008



朱鷺の郷から世界に愛される酒を発信



人々との共生を目指す佐渡で造られた、尾畑酒造を代表する「真野鶴」。その中でも今回紹介するこちらは、爽やかでフルーティーな香りと、繊細かつ強いうま味を感じる味わいが特徴です。原料の酒米は、稲職人・相田忠明氏の手による「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」制度にのっとり、環境に優しく、減農薬・減化学肥料にて栽培された「越淡麗」を100%使用。冬の長い仕込み期間は、酒と

いう生き物に向き合うため、伝統的な泊まり込みによる早朝仕込みを実施しています。同蔵の酒造りへの真摯な姿勢は、「全国

新酒鑑評会」での新潟県最多の6年連続金賞の受賞や、「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」でのゴールドメダルの受賞。さらに、エールフランス航空のファースト・ビジネス両クラスでの提供という成果を引き寄せました。朱鷺の郷の酒は、大きな翼で世界へ羽ばたいています。

佐渡市

尾畑酒造

佐渡市真野新町449
☎0259-55-3171
営業時~17時
休なし

お取り寄せ：可
地方発送：可
賞味期限：なし
他取り扱い店：要問い合わせ

