



インターナショナル・ワイン・チャレンジ
(IWC) 2007 日本部門
「吟醸酒・大吟醸酒部門」金メダル受賞

尾畑酒造の 真野鶴 万穂

●取り寄せ/可能

「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)2007」とは今年4月にロンドンで行なわれた世界最大のワインの品評会。35カ国の9,358もの銘柄が出展。日本酒部門は今年から新設された。

おぼたしゅぞう
尾畑酒造
【佐渡市(真野)】

創業明治25年。「真野鶴 大吟醸」がエールフランス航空ファーストクラスで専用機内酒に採用されるなど、新潟を代表する酒蔵のひとつ。



国佐渡市真野新町449
☎0259-55-3171
営業8:00~17:00 日無休 30台
<http://www.manotsuru.com>



酒蔵見学も可能。酒造りの工程が分かるビデオ鑑賞や、10~15銘柄の清酒の試飲ができる(「真野鶴 万穂」の試飲は不可)

佐渡の大自然が生み出す米と水から 世界に通用するお酒が誕生

世界的に権威のあるコンテストで、全国有数の蔵元を有する新潟県でもただ唯一の最高位・金賞受賞となった「真野鶴」。いまや全国的にも注目を集め、発表があった5月下旬には問い合わせが殺到したという。20種類以上ある「真野鶴」のなかでその快挙を遂げたのは「真野鶴 万穂」。佐渡の恵まれた自然から生まれる水と米で作られた、少し甘口の、コクがある飲みやすい喉ごしのお酒だ。限定品なので尾畑酒造で販売。720ml 5250円。



受賞歴あり、の名品たち
日本で世界で、賞賛されました。



SUEFFA 食肉加工品コンテスト
国際参加者部門総合優勝

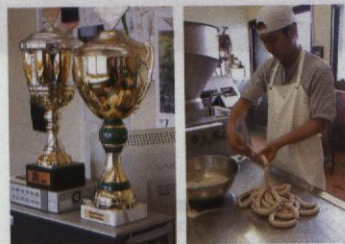
へんじんもっこの あらびきウィンナー

●取り寄せ／可能

「食肉加工品コンテスト」とは
SUEFFA (スーファ) とはドイツで行われる食肉加工展示会のこと。
受賞した05年の国際参加者部門にはフランスなど65団体が出品。

食感、広がる肉汁、香り バランスのとれた納得の味

パリッとした歯ごたえ、
プリプリ感、ジューツとあふ
れる肉汁、そしてスモーク
の香りのよさ…。それがパ
ランスよくまとまり、感動
を与える味に。受賞した
05年は20品ほどの製品を
出展。そのなかのひとつが、
この豚肉100%で作った
粗挽きのスモークソーセージ。
どんな料理にも合うけど、
オーソドックスに、ゆでてそ
のまま食べるのがおすすめ。
そのウマさにハマること間違
いナシです!! 550円。



写真左がSUEFFAで受賞したトロフィー。工場長は本
場ドイツに4年間留学経験のある息子さん



大博覧会で最高の賞「名産総裁賞」の盾。写真右の方がご主人の
山崎弘一さん。手際よくお菓子を作りあげていく

へんじんもっこ [佐渡市新穂]

ソーセージやハムなど、肉加工を始め
て25年。日本では珍しい「白カビサラミ」
など、常に新しい商品を開発して国内外
で数々の賞を受賞している。



〒952-8501 佐渡市新穂大野1184-1
☎0259-22-2204
開9:00~17:00
☎無休
〒6台
<http://www.rakuten.co.jp/mokko>

【宮内店】長岡市曲新町547-2
☎0258-38-7140
開9:00~18:00
☎火曜(8/14※は営業)
〒3台
※本店(長岡市村松町)あり