

佐渡島ならではの酒造りで醸す辛口純米酒

真野鶴

まのつる

産地

新潟県



◎日本酒Data

銘柄	真野鶴 辛口純米酒
特定名称	純米酒
値段	2300円(1.8ℓ)
使用米	麴米・五百万石、掛米・こしいぶぎ
精米歩合	60%
日本酒度	+15以上
酸度	1.1~1.3
アルコール度数	15.5度

香り	弱★・・・強
コク	薄★・・・濃
キレ	弱・・・★強
味わい	甘口・・・★辛口

おいしい飲み方 冷やからとびきり燗まで、特にぬる燗〜上燗

合わせたつまみ 冷やなら白身や貝など繊細な風味の刺身。燗は塩辛や酒盗などコクのある発酵食品も合う。

◎蔵元Data

尾畑酒造株式会社
創業年/明治25(1892)年
0259-55-3171
新潟県佐渡市真野新町449

◎こちらもおすすめ

越真野鶴 越淡麗純米吟醸
無濾過生原酒
純米吟醸酒
3300円(1.8ℓ)

搾ったとき、最も雑味がなくおいしいとされる中取り部分を無濾過生原酒として限定発売。



真野鶴「万穂」磨三割五分
大吟醸
大吟醸酒
10000円(1.8ℓ)

まるやかな口当たりと透明感あふれる風味。IWC2007日本酒部門金メダル受賞酒。



小 佐渡山脈の麓に位置する良水に恵まれた地で酒造りを続ける。創業当初より海を渡ってくる越後杜氏が酒を醸していたが、現在は伝統の技が社員杜氏に受け継がれ、越後流を昇華した佐渡流での酒造りを進めている。酒造りのモットーは「四宝和釀」。同蔵の造語で、酒を醸すのに大事な米・水・人の三要素に

「佐渡」を加え、4つの宝の和をもつて醸すという意味がある。また、佐渡の米作りの名人・相田ライスフアーミングの相田氏による契約栽培米・越淡麗の取り組みなど、佐渡ならではの酒造りにこだわる。杜氏を筆頭に若手蔵人が中心となり、昔ながらの早朝仕込みを実践。目指すは「盃を重ねるごとくうま味が増す

酒」だ。造る酒は、全国新酒鑑評会で21世紀に入り10回金賞に輝くなど、高い酒質が注目されている。一推しの「真野鶴辛口純米酒」は、醱日数を30日以上かけてアルコール発酵を進め、手間と時間をかけた辛口純米酒。純米酒の柔らかさと辛口のさわやかさ・キレが共存し、奥深い味わいを見せる。

【ひとくち蘊蓄】 廃校になった校舎を仕込み蔵として再生する学校蔵プロジェクトを行っている。