

特典 **SPECIAL**
 パ酒ポート提示で
 お1人様3,000円(税別)以上お買い上げで
真野鶴180ml 1本プレゼント

尾畑酒造 (おぼたしゅぞう)
 住 佐渡市新野新町449 ☎0259-55-3171
 図 船十車:佐渡汽船新潟港からジェットフォイルで両津港まで
 約1時間5分、両津港・小湊港からタクシーで約30分
 酒 あり
<https://www.obata-shuzo.com/home/>



↑奥まで続く売店には試飲商品が並ぶ。試飲は無料。季節によって試飲できる日本酒も変わる。→尾畑酒造の歴史がよくわかる展示コーナー。宮家に送った手紙などもあり、蔵の歴史と格式の高さを感じる



真衣オ!
女子にオススメ!
 淡麗辛口のきれいな、新潟らしい日本酒

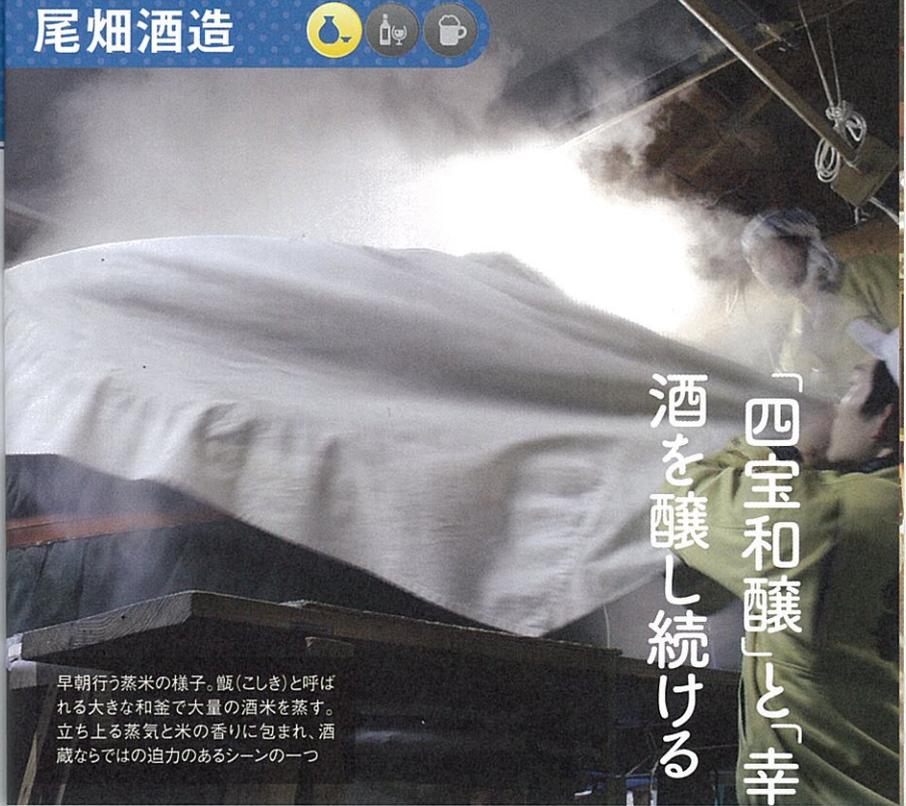
真野鶴 大吟醸
 (720ml) 2,700円
 フルーティーな香り、淡麗で軽快な味わい、まろやかなど越し。2003年よりエールフランス日本線ファースト&ビジネス機内酒に採用されている。

五百萬石 精米歩合 50%
日本酒度 +4~+5
アルコール分 15度

イチオ!
 アメリカのワイン
 ジャーナリストからも
 絶賛の一本

真野鶴 万穂(まほ)
 (720ml) 5,400円
 フルーツの熟成した香りと洋ナシのフレッシュな味わいを感じ、七色の球体をイメージさせるようなバランスの整った日本酒。

山田錦 精米歩合 35%
日本酒度 +1~+3
アルコール分 16度



尾畑酒造



「四宝和醸」と「幸醸心」をもって
 酒を醸し続ける

早朝行う蒸米の様子。甑(こしき)と呼ばれる大きな和釜で大量の酒米を蒸す。立ち上る蒸気と米の香りに包まれ、酒蔵ならではの迫力のあるシーンの一つ

通年、予約なしで酒蔵見学が楽しめる、佐渡島内の人気観光スポットです。かつて仕込み蔵に使われていた建物を改装して造った試飲コーナーでは、佐渡産の米・水を使用して造った地酒、なんと約10種類が試飲できます。レギュラー酒をはじめ、その季節にしか味わえないお酒や、蔵元に行かないと飲めない限定酒などもあります。歴史を感じる建物の中には写真スポットもたくさん！通路からはガラス越しに仕込み作業を見学でき、ビン詰めなどの作業は間近で見ることができます。

廃校を酒蔵にした「学校蔵」で造ったお酒もありますよ!(限定品)



専務取締役 尾畑 留美子 さん



蔵見学 通年/予約不要、1回10名まで/無休/8:00~17:00