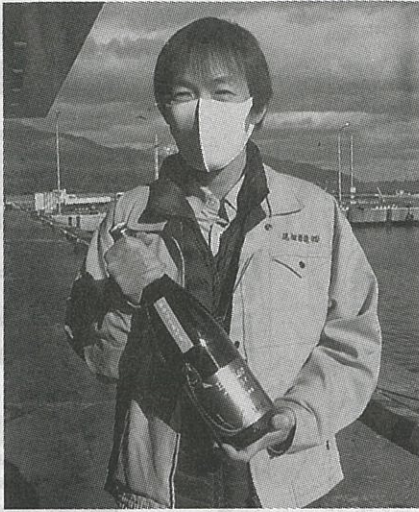


【佐渡】佐渡産の寒ブリ、入港した漁船や寒ブリの消費拡大を図り、新りの重きを計測する漁師 新潟県を広くPRしているこの様子の写真撮影に海を泳ぐ寒ブリが描かれ「ス」(精米歩合65%)

学校舎を活用した学校蔵での酒造りに取り組んでいる真野地区新町の尾畑酒造(平島健社長)の関係者が2日、佐渡水産物地方卸売市場を訪



佐渡の寒ブリと日本酒をPRする平島社長

佐渡「寒ブリ」と相性抜群

純米酒「Brease」発売へ

をもちつた「真野鶴 純めて幅広い年代層の愛飲家」がターゲットという。

本紙の取材に対して、

同酒造の平島社長は「寒ブリは佐渡市が指定する市の魚。そのために手頃価格としているが品質は自信があり、限定で計1000本程度を発売したい。旬を迎えた佐渡産の寒ブリだけに、ブリのうま味の余韻を引き出すお酒造りが実現できて、うれし、これからも大漁が続ぎ、浜が賑わってほしい」と話していた。

たカラーラベル貼付の純米酒の新発売に向けて、ネットにアップするなど

の写真を撮るためもの写真を使い、新鮮なブリ肉の

で、同ラベル上部には赤地に白文字で「ブリのうま味を つりあげる」

のキャッチフレーズの添え書きもある。

酒の名前は、ブリと、「ブリを」と「ぞ」のP

lease (ブリーズ) 類を用意。若い女性を

中心にした辛口で、1・8と720の2種類を用意。若い女性を