

佐渡

6時	9	12	15	18	21	24
両津						
				最高 5	最低 1	

6時	9	12	15
佐和田			

6時	9	12	15	18	21	24
羽茂						
				最高 4	最低 1	

6時	9	12	15
弾崎			

島の5蔵 個性飲み比べ



同じ酒米使い 純米吟醸

佐渡の五つの酒造会社、日本酒を通して佐渡の魅力を伝え、島の農業にも注目してもらいたいと共同事業「佐渡五醸」を始めた。第1弾として同じ佐渡産酒

米「越淡麗」を使った、それぞれ味わいの異なる純米吟醸酒を造り、クラウドファンディング（CF）で先行販売している。

共同事業 CFで先行販売

① 佐渡の魅力を日本酒を通して伝えたいと、5蔵で始めた共同事業「佐渡五醸」の記者会見。佐渡市河原田諏訪町
② 各蔵が造った純米吟醸酒



事業は天領五、加藤、逸見、尾畑、北雪の蔵元5社が協力。人口減少などで1次産業である農業の担い手が減る中、佐渡の多様な自然や世界農業遺産にも

完成した日本酒は「通常よりもアルコール度数が低く、飲みやすくすっきりとした味わい」（天領五酒造）、「辛口でうま味と香りのバランスがよく、冷酒でも熱かんでも楽しめる」（北雪酒造）など、それぞれの個性が出ている。
各蔵の酒造りへの思いや、共同事業のストーリーも伝えたいと、CFサイト「Makua」（マクアケ）で先行販売している。

登録されている農業に注目してもらいたい思いがある。5社による共同事業は初めて。