

弥彦温泉 (弥彦村)

かきのもと × こしのはくせつ 大吟醸 弥彦酒造 × 各宿の逸品

「かきのもと」は、食用菊を酢の物やおひたしなどでいただく新潟の伝統的な秋の一品。弥彦温泉の5軒の「地酒の宿」では、共通メニュー「かきのもと」に加え、地酒をさらに美味しく味わえる各宿オリジナルメニューが登場。すっきりとして辛すぎず、野菜や魚介料理によく合う「こしのはくせつ」とともに、味覚の秋をお楽しみください。

江戸時代から受け継がれてきた老舗蔵元が、地元産酒米「五百万石」「山田錦」を使い、弥彦の書家にラベルを頼むなどメイドイン弥彦にこだわったお酒。淡麗辛口で米の旨さを感じられる酒。



県内有名なパワースポット・彌彦神社にお参りし、観て飲んで食べて元気になってください。

弥彦温泉 白崎純也さん

「四季の宿みのや」の新潟清酒の達人。酒好きが高じて今春、宿の主人でいながら利き酒師の資格も取得。肌寒くなる秋は鍋物の友に本醸造酒の熱燗が欠かせない。くい呑み「金の免」発案者。

25の地域、80の宿で楽しめる!

水は雪、酒は米、旅は人。



米、水、酒、人...うまいもんマリアージュ にいがた地酒の宿



彌彦神社の菊まつりが開催される弥彦温泉で、観て&食べて「菊」を楽しもう

弥彦のうさぎ伝説にちなみ「金の免」と命名されたいくち呑みで味わう



互いに旨さを引き立てる食と地酒の至福のコラボ

米の旨いところには、辛党をうならせる美酒あり。食べて美味しいコシヒカリの産地・新潟は、地酒の原料に使われる酒米も評価が高い。越後の山々の清冽な伏流水で仕込むことにより、新潟淡麗といわれるすっきりとして飲み飽きず、後に残らないきれいな酒になる。「にいがた地酒の宿」は、新潟の米と水で仕込んだ美味しい地酒を、新潟の山や海の恵みを使ったお酒にピッタリの献立とともに味わい、新潟の食の魅力をとことん楽しんでいただくこと、宿と酒蔵がコラボして誕生したプロジェクト。2回目となる秋編は、2013年9月〜11月30日に開催。県内25の地域・80の宿が、その地域らしい季節の料理と地酒でゲストをおもてなしする。宿に控える新潟清酒の達人は、新潟清酒に関する豊富な知識を持つスペシャリスト。宿で味わう地酒についての蘊蓄に耳を傾けるのも興では。

にいがた地酒の宿3つの約束

- ◎その1 新潟県内産の地酒を提供。
- ◎その2 新潟県内産の食材を使った、地酒に合う献立・プランの提供。
- ◎その3 新潟清酒の達人が館内にいる宿。

はてる木の芽坂 六日町温泉 (南魚沼市)



岩魚の塩麹焼きと石坂舞茸の土瓶蒸し × 本醸造 八海山 八海醸造

すっきりとしてキレのよい辛口の酒・八海山と、同じ酒蔵の塩麹で焼き上げた岩魚は、相性抜群。天然のもののような味と香りの石坂舞茸を使った土瓶蒸しと合わせ、飲んでよし、食べてさらによしの南魚沼の味をお楽しみください。

ホテル大佐渡 大佐渡温泉 (佐渡市)



ふぐの子の粕漬 × 大吟醸 真野鶴 尾畑酒造

佐渡沖で獲れる「ごまふぐ」の卵巣を2年以上塩蔵して毒抜きした後、酒粕に1年以上漬けて仕上げた、じんわり甘みのある佐渡の伝統的な珍味。合わせるのは、フルーティな香りも淡麗でフレッシュな味わいの「真野鶴」。

龍雲荘 笹倉温泉 (糸魚川市)



糸魚川産 権茸のフライ × 純米吟醸 奴奈姫 猪又酒造

地元で収穫された肉厚椎茸のフライには、味わい深く、呑み飽きしない純米酒がよく合います。合わせて、爽やかな含み香が特徴の奴奈姫は、するりとした口当たりの後、じわっと旨みが広がるお酒。熱燗も良いが、冷酒は特にオススメです。

まだまだある! 参加地域やメニューの詳細はこちらから! <http://www.niigata-ryokan.or.jp/jizakenoyado/>