

にいがたの 地酒巡り



「海外で評価されることで、国内でも改めて日本酒に関心を持ってもらえれば」と話す、尾畑酒造専務の平島健さん



お ば た 尾畑酒造 (佐渡市)

現在、佐渡島内には6つの蔵元があり、その内の3つが旧真野町にあります。清澄な大気の中で育った酒米、小佐渡山脈を通ってきた清い伏流水。真野地区は酒造りに適した環境がそろっています。創業明治25(1892)年の尾畑酒造もこの地にあり、これら自然の恵みと今日まで伝承されてきた杜氏の手技とで数々の銘酒を醸してきました。中でも、真野鶴大吟醸はワインの本場フランスの航空会社・エールフランスのファースト&ビジネスクラスの機内酒にも採用されています。日本食が世界各国で楽しまれている今、日本酒のおいしさも世界に受け入れられるのではないかと。酒蔵の思いは、佐渡から世界へと広がりつつあります。

(左から)

真野鶴 辛口吟醸 (720ml 1,365円)
どんな料理にも合わせやすい、爽やかな香りの辛口吟醸生貯蔵酒 **当館で取り扱っています**

真野鶴 大吟醸 (720ml 2,625円)
フルーティな香りと透徹した味わい。女性にも人気のある大吟醸。エールフランス航空ファースト&ビジネスクラス機内酒 **当館で取り扱っています**

特撰大吟醸 真野鶴 万穂 (720ml 5,250円)
先代杜氏の名を冠した渾身の太吟醸。華やかな香りと芳醇なうま味が楽しめる。平成20年全国新酒鑑評会金賞受賞



前杜氏・松井万穂さんの跡を継ぎ、29歳で杜氏になった工藤賢也さん。「蔵の特性を守り、生かしながらお客さまのニーズに合う酒を造っていきたい」と話す

酒蔵見学に行こう!



酒造りの工程が分かるVTR上映や酒蔵内の見学、試飲・購入が可能です。団体での見学希望の場合は事前に予約をしてください。

見学受入時間 8:00~17:00

尾畑酒造

〒952-0318 新潟県佐渡市真野新町449
TEL 0259-55-3171 FAX 0259-55-4215
<http://www.obata-shuzo.com/>