


「いつ!」と一杯・・・日本酒飲みませんか!?

酒造の数は100近くあり、味も他県を圧倒する新潟。全国随一の日本酒処と言われる由縁です。そこで、今号は新潟県民の誇り『日本酒』を大特集!!ぜひ、これからのお花見のお供にいかがでしょうか、!?


STEP1 まずはこれをチェック! STEP2 次は定番をチェック!

HP:新潟県酒造組合様 雑誌:WEEK!様参照


新潟地酒の実力!
金賞受賞1位 新潟の酒は日本一!
2009年「第97回全国新酒鑑評会」金賞受賞数
1位 新潟・・・22銘柄
2位 福島・山形・・・18銘柄
3位 秋田・・・15銘柄



八海醸造株式会社
『本醸造 八海山』
県内でも酒造りに適した良い水が大量に湧き出る、魚沼地方で造られる逸品。(やや辛口)
☆冷や 常温 ぬる燗 熱燗



(株)丸山酒造場
『雪中梅 普通酒』
芳醇で甘口の味わいの酒の多い上越地区で、特に人気の高い淡麗甘口酒。(やや甘口)
☆常温 ぬる燗 熱燗



朝日酒造株式会社
『久保田 萬寿』
全国の地酒ブームで火が付き、新潟の地酒人気を牽引した銘柄の最高ランク。(やや辛口)
☆冷や 常温 ぬる燗


STEP3 絶品日本酒はコレだ! ツウもうなる! 注目銘柄をチェック!




河忠酒造
『想天坊 大辛口』
日本酒度プラス10の大辛口。しかし、全体のバランスが良く、辛さの中にうま美が感じられる。(辛口)
☆冷や 常温 ぬる燗




久須美酒造
『七代目 純米吟醸』
低アルコール。生酒ならではの清涼感溢れる飲み口で、食中酒としての評価が高まっている。(甘辛(中間))
☆冷や 常温 ロック




弥彦酒造
『こしのはくせつ 特別純米酒』
全員が責任者。少数精鋭で醸し育てる弥彦に舞い降りた「天女」をイメージした淡麗辛口。(甘辛(中間))




村祐酒造
『村祐 常盤ラベル 亀口取り』
高級砂糖「和三盆」をイメージして造られた酒。細かな炭酸ガスが甘みを爽やかさへと変える。(やや甘口)




住乃井酒造
『笑満寿 山麩仕込 特別純米酒』
昔ながらの「山麩仕込み」という手法で酒母を造った純米酒。滑らかな口当たりには特有の香味・酸味も感じる個性的な味わい。(甘辛(中間))




弥彦酒造
『弥彦愛国 純米吟醸』
原料は弥彦産。米は減農薬栽培「愛国」を55%精米。酵母は弥彦山山頂に1本自生する「弥彦桜」から抽出したもの。(甘辛(中間))



尾畑酒造
『真野鶴 辛口吟醸』
上品な味わいが際立つ冷や、まるやかな常温と、温度ごとに違う個性が楽しめる。和食全般に合う。(やや辛口)
☆冷や 常温




笹祝酒造
『竹林爽風 特別純米酒 しばりたて』
フルーティーな香りが持ち味の酒米「亀の尾」をベースに醸した限定酒。掛米「山田錦」と合わせた濃厚な米のうま味を楽しめる。(やや甘口)




鮎正宗酒造
『鮎正宗 純米酒』
仕込み水の良さを生かした、マイルドで上品な口当たりを堪能できる純米酒。ふっくらした米のうま味を感じられる。(やや甘口)


STEP4 こんな酒知ってる? 日本酒新スタイルをチェック! STEP5 温度で呼び方が変わるがあ〜て! 呼び方をチェック!



日本酒×梅酒
麒麟山酒造
『麒麟山梅酒』
麒麟山の酒の特徴でもある「淡麗辛口」の純米酒に、肉厚で果汁たっぷりの梅を漬けた。酸味と甘みのバランスが



日本酒×リキュール
尾畑酒造
『真野鶴・酒呼楽』
世界初の日本酒ベースのショコラ・リキュール。良質なカカオの香りと淡麗な飲み口が特徴。ストレート、ロック、



日本酒×炭酸
玉川酒造
『スパークリング大吟醸 ゆきくら』
ポンツ!と栓を抜くスタイルで、シャンパンのようなしっかりした発泡性。華やかな香りを生む

日本酒は温度によって呼び方が変わります。覚えておくだけでも便利・・・かも!?! ツウぶって明日からの宴会で使っちゃいましょう!!
5℃:雪冷え 10℃:花冷え 15℃:涼冷え 30℃:日向燗
35℃:人肌燗 40℃:ぬる燗 45℃:上燗 50℃:熱燗
55℃:飛びきり燗
、とまあ、こんな感じで呼びます。正直、私はぬる燗と熱燗くらいしか知りません

新潟にはこの他、まだまだ名酒があります! お気に入りの一品、ぜひ探してみてくださいね!!

いかがでしたでしょうか! 今回の日本酒特集。楽しんでいただけたでしょうか。調べれば調べる程奥が深い日本酒の世界。紹介しきれなかった名酒も新潟にはまだまだ沢山あります! 正直なところ私金子はあまりお酒が得意ではありません。すぐに全身真っ赤になって酔ってしまうタイプです。ですが、そんな私でも、今度飲んでみたいなあ、と