

酒蔵すいせん

日本酒



器

おつまみ

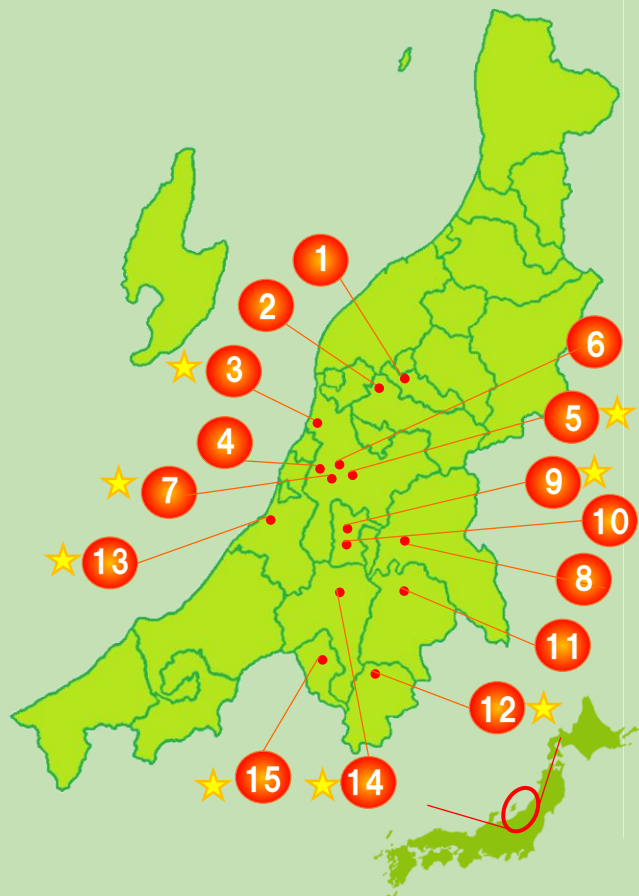
詳細は、北陸農政局ホームページで紹介しています。
QRコードからご覧ください

酒蔵・つまみ・器を
ご覧いただけます



酒蔵マップ

★ 酒蔵見学可能



【お問い合わせ先】
経営・事業支援部
電話：076-232-4233

コメから生まれた 北陸の食文化

新潟県(中越地区)版

日本酒と
料理と器
のご紹介



北陸農政局

編集協力：関東信越国税局
関東経済産業局

1

代表銘柄 萬寿鏡 酒蔵 マスカガミ

やわらかな口当たり、お米本来の旨味を感じつつ、軽快で爽やかな余韻が楽しめる

のどぐろの塩焼き

Good

飲みやすさが持ち味のお酒。素材が活かされる白身魚の塩焼きがおすすめ

酒蔵専用

酒蔵推奨

J55 55% 萬寿鏡 Sokujo

錫製の酒器

2

代表銘柄 福顔 Fukugao 酒蔵 福顔酒造

ブランデーの染み込んだ空き樽で貯蔵した、日本酒の新しい可能性を追求した逸品

生チョコレート

Good

今までの日本酒とは一線を画す新たな余韻がチョコレートと相性が良い

酒蔵専用

酒蔵推奨

福顔酒造

ロックグラス

3

代表銘柄 和楽互尊 酒蔵 池浦酒造

口当たりは柔らかく、後から辛口の味わいがひろがってくるお酒

酒蔵推奨

Good

穏やかな香りとスッキリとした味わいの超辛酒は、素材の味を引き立て、お酒も飲み飽きず美味しくいただける

酒蔵専用

お寿司

超辛酒

4

代表銘柄 米百俵 酒蔵 栃倉酒造

綺麗で繊細でありながら米本来の旨味が舌に広がる、淡麗旨口酒

長岡赤飯

Good

長岡独特の醤油味の「醤油赤飯」は、しょっぱさが酒の旨味を引き立てる

酒蔵専用

酒蔵推奨

米百俵

十分盃

5

代表銘柄 お福正宗 酒蔵 お福酒造

米生産農家の熱意と越後杜氏の心意気、自然の強さを感じる新潟県ならではのお酒

かぐらなんばん味噌

Good

五百萬石本来の旨味やコクは「かぐらなんばん味噌」の辛みと旨味を引き立てる

酒蔵専用

酒蔵推奨

お福酒造

天開グラス

6

代表銘柄 越後雪紅梅 酒蔵 長谷川酒造

口に含むと広がる上質な旨み、芳醇で優雅な香りがゆったりとした余韻を醸す

まぐろ刺身

Good

まぐろの旨味や甘みと、日本酒の旨味が相まって格別なマリアージュが楽しめる

酒蔵専用

酒蔵推奨

越後雪紅梅

ワイングラス

7

代表銘柄 久保田 酒蔵 朝日酒造

華やかな香りと甘みと酸味が調和した上品な味わいがあり、キシシも併せ持つ“香る久保田”

クリームチーズ 粕漬

酒蔵 推薦

Good

上品な酒粕の香りとクリームチーズの相性がピッタリ。酒の肴に最高の一品。

酒蔵専用

萬寿盃グラス



8

代表銘柄 緑川 酒蔵 緑川酒造

淡麗の中にも旨味を残した飲みやすい純米酒。深い味わいに絡む上品な香りが楽しめる

鮎一夜干し

酒蔵 推薦

Good

旨味と香りが凝縮した鮎一夜干しは、塩焼き鮎とは違った美味しさが味わえ、酒のつまみに最高

酒蔵専用

鎚起銅器 千ロリ



9

代表銘柄 越の初梅 酒蔵 高の井酒造

県外不出の「越淡麗」を100%使用し、料理を引き立てる品と膨らみが特徴のお酒

へぎそば

酒蔵 推薦

Good

まろやかでやさしい味わいは料理との相性が良く、食中酒として楽しめ「へぎそば」との相性は抜群

酒蔵専用

おぢや錦鯉盃



10

代表銘柄 長者盛 酒蔵 新潟銘醸

山田錦を35%まで丁寧に磨き、厳冬期に越後杜氏が醸した逸品。上品な香りとすっきりした味わい

酒蔵 推薦

Good

小千谷市では、へぎそばを「そば肴」と呼びお酒を楽しんでいた。お酒の味わいを引き立てる喉ごしが魅力

酒蔵専用

へぎそば



11

代表銘柄 八海山 酒蔵 八海醸造

料理の味を引き立てる「日本の日本酒」として世界のテーブルで機能していく酒を目指して造られた

平日塩麹漬 胡麻カルパッチョ

酒蔵 推薦

Good

塩麹で旨味の増した平目と一年間の熟成を経た酒の旨みとふくらむ余韻が互いを引き立てあう

酒蔵専用

Sakemust+



12

代表銘柄 上善如水 酒蔵 白瀧酒造

フレッシュな香りと、ふくらみのある味わいが楽しめる、澄み切った水の如き日本酒

酒蔵 推薦

Good

生牡蠣の臭みをカバーしつつ、レモンの酸味と日本酒のフルーティーな香りが最高の相性

酒蔵専用

生牡蠣のレモン添え

※2021年3月にリニューアル予定。詳しくは白瀧酒造まで。



13
代表銘柄
越の誉
酒蔵
原酒造

8年間の熟成によるなめらかな口当たりと、深く余韻のある味わい

鯛刺身

酒蔵推薦

鯛のあっさりした味わいが、「もろはく」の深い余韻と絶妙にあう

Good

酒蔵専用

ワイングラス

14
代表銘柄
天神囃子
酒蔵
魚沼酒造

甘口・辛口の真ん中のお酒。上品で優しい味ながら一本筋の通った味わい

酒蔵推薦

鮭の焼漬け

味が浸み込んだ鮭とスッパリとした優しい飲み口の「天神囃子」は相性抜群

Good

酒蔵専用

15
代表銘柄
霧の塔
酒蔵
津南醸造

厳選された「五百万石」を40%まで磨き上げ、贅沢を極めた最上級のお酒

旬の山菜と川魚

酒蔵推薦

山菜のほのかな苦み、川魚の淡白な味と塩気にお酒の吟醸香が口の中にあいまって、季節限定の味わいが愉しめる

Good

酒蔵専用

ガラスの酒器

日本酒特定名称とその要件等

特定名称	使用原料	精米歩合
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下
純米酒	米、米こうじ	—
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製法
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製法

日本酒あれこれ

タイプ及び呼称	特徴
生酒	製成後、一切加熱処理をしない日本酒
生貯蔵酒	瓶詰め時に1回加熱処理をした日本酒
生詰め酒	貯蔵前に加熱処理し瓶詰め時には加熱処理しない日本酒
生一本	単一の製造場で醸造された純米酒

日本酒タイプ別お燗の適性温度

日本酒のタイプ お燗の呼称	大吟醸酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒	普通酒
飛びきり燗 (55℃以上)	×	×	×	△	△
熱燗 (50～55℃)	×	×	△	○	○
上燗 (45～50℃)	×	△	○	◎	◎
ぬる燗 (40～45℃)	△	○	◎	○	○
人肌燗 (35～40℃)	○	○	○	○	○
日向燗 (30～35℃)	△	△	△	△	△

<日本酒度>
日本酒の糖分の多寡つまり「甘辛」を簡便に示す尺度である。
(+) になるほど辛口、(-) は甘口となる。

(-) 甘口 ← → 辛口 (+)