

# 酒蔵すいせん

日本酒



おつまみ

器

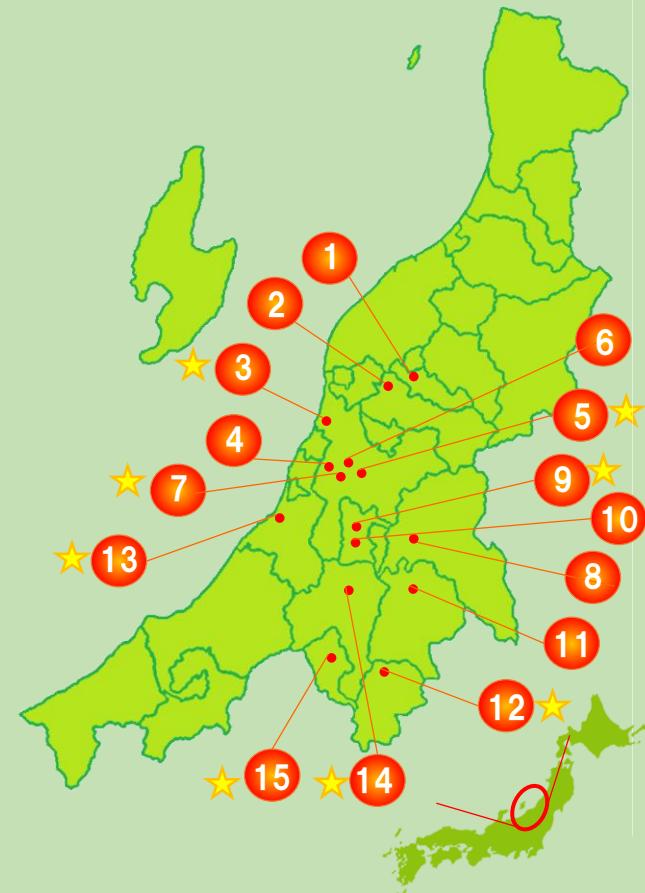
詳細は、北陸農政局ホームページで紹介しています。  
QRコードからご覧ください

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



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

酒蔵推薦



錫起の錫製酒器

酒蔵専用



## 2 代表銘柄 福顔 Fukugao 酒蔵 福顔酒造



プランタ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



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

酒蔵推薦



ロックグラス

酒蔵専用



## 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

酒蔵推薦

お寿司



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いただける

酒蔵専用



## 4 代表銘柄 米百俵 酒蔵 栢倉酒造



綺麗で繊細でありながら米本来の旨味が香むほどに感じられる淡麗旨口酒



Good

長岡独特の醤油味の「醤油赤飯」は、じょっぱさが酒の旨味を引き立てる

酒蔵推薦



十分盆

酒蔵専用



## 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



Good

五百万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

酒蔵推薦



天開グラス

酒蔵専用



## 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



## 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、キレも併せ持つ  
“香る久保田”

クリームチーズ  
粕漬

Good



萬寿盃グラス

酒蔵  
推薦

酒蔵専用

QRコード

**13 代表銘柄 越の誉 酒蔵 原酒造**

**鯛刺身**

**Good**

鯛のあっさりした味わいが、「もうはく」の深い余韻と絶妙にあう

酒蔵専用

酒蔵推薦

ワイングラス

**14 代表銘柄 天神囃子 酒蔵 魚沼酒造**

**鮭の焼漬け**

**酒蔵推薦**

**Good**

味が浸み込んだ鮭とスッキリとした優しい飲み口の「天神囃子」は相性抜群

酒蔵専用

酒蔵推薦

**15 代表銘柄 霧の塔 酒蔵 津南釀造**

**旬の山菜と川魚**

**Good**

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

酒蔵専用

酒蔵推薦

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 |
| 本釀造酒   | 米、米こうじ、醸造アルコール | 70%以下        |
| 特別本釀造酒 | 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<br>お燗の呼称 | 大吟醸酒 | 吟醸酒 | 純米酒 | 本釀造酒 | 普通酒 |
|------------------|------|-----|-----|------|-----|
| 飛びきり燗<br>(55℃以上) | ×    | ×   | ×   | △    | △   |
| 熱燗<br>(50~55℃)   | ×    | ×   | △   | ○    | ○   |
| 上燗<br>(45~50℃)   | ×    | △   | ○   | ◎    | ◎   |
| ぬる燗<br>(40~45℃)  | △    | ○   | ◎   | ○    | ○   |
| 人肌燗<br>(35~40℃)  | ○    | ○   | ○   | ○    | ○   |
| 臼向燗<br>(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(+)

