

4

代表銘柄

酒蔵名

吟田川

代々菊醸造

Chibitagawa

Yoyogiku jozo Co., Ltd.

江戸時代中期より酒を造っていた記録があり、当代で18代になる。会社組織にしたのは明治34年。自作田で収穫した米を仕込む淡麗旨口の酒。吟田川の吟は吟味に、また田は米に川は水に通じている。



☎ 025-536-2329

Mail yoyogiku@at.wakwak.com



## 自慢の日本酒



### 紹介者

社長  
中澤 房尚 氏  
President  
Nakazawa Fusano

氷の雫 大吟醸  
Kori no shizuku Daiginjo

酒米・山田錦を40%にまで研いた米で仕込んだ大吟醸。自然の圧力で滴り落ちた絞りたての酒を集めている。香り、味共にすぐれた一品。



（おいしい飲み方）  
少し冷やして、お気に入りの器で、香り、味を楽しんで。幸福の一時が広がる。

製品の特徴  
特定名称：  
大吟醸  
原料米：山田錦  
精米歩合：40%  
日本酒度：+3



## 相性の良い料理・つまみ

### 日本海の魚介



その土地、その土地の自慢の通のつまみがあるはず。当蔵の近くでは日本海で獲れた魚介類がお勧めで、地元柿崎で獲れるヒラメの刺身、舌平目の煮付けはお酒と美味しくいただける。



## 相性の良い器

### 日本伝統の器



日本に古くから伝わる古伊万里のチヨク。また備前焼、信楽焼など日本特有の器で飲んで、古（いにしえ）を楽しんでいただきたい。



## 酒蔵生まれの発酵関連商品

### 吟田川大吟醸酒粕

数量限定の酒粕は香りがよく評判が良い。酒粕を使った鰯汁、旬の五月菜の粕汁が美味しい。



酒蔵見学が可能（10時～16時）。事前予約が必要ですので、代々菊醸造（株）までお問い合わせください。

## 新潟で買える店

・新潟県上越市内の酒販店

## 飲める店

・新潟県上越市内の業務店（居酒屋など）

日本酒を買える、または飲める国・地域（ドイツ、香港、シンガポール）