

4

代表銘柄

吟田川

Chibitagawa

酒蔵名

代々菊醸造

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ョク。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。酒粕を使った鰐汁、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)