

## 日本酒と相性の良い料理・つまみ編

### 酒蔵の紹介 事例3



## 昆布巻きの味噌漬け

野沢菜、大根、にんじん、ごぼうなどの野菜を昆布で巻き、味噌に漬けた妙高を代表する漬物。農事組合法人南越後ふるさと振興が生産する味噌漬けは、全行程手作り、無添加でそのままでもおいしくいただけるが、ごはんとの相性がとても良い。

### 日本酒との相性

地元産の味噌を使用し、野菜を昆布で巻いた昔からの保存食でおにぎりの具材や熱々の御茶漬けにのせると食が進む。これをつまみに飲むと自然の素材の味わいがお口と気持ちを癒す。

### 紹介者

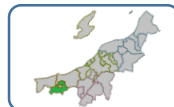


鮎正宗酒造株式会社  
常務取締役  
飯吉 富彦 氏  
Executive Director  
Iiyoshi Tomihiko

### 新潟で買える店紹介

販売店は、農事組合法人 南越後ふるさと振興 へお問い合わせください。  
新潟県妙高市大原新田162-1 ☎ 0255-75-2021

Mail [m-echigo@valley.ne.jp](mailto:m-echigo@valley.ne.jp)



### 酒蔵の紹介 事例4



メギス

## めぎすつみれだんご

糸魚川産めぎすを100%使用。捕れたてホヤホヤ高鮮度な「めぎす」の頭と内臓を取り除き骨ごとミンチにし石臼でなめらかに練上げボイルで仕上げた。フライパンで焼くと香ばしくよりいっそう美味しくいただける。汁物・お鍋にも最適。天日塩・でんぷんのみの化学調味料不使用ですので魚本来のうま味・カルシウムたっぷりの糸魚川の海のごちそう。

### 日本酒との相性

白身魚で、脂があり クセのない糸魚川産めぎすを使用している。めぎすつみれの奥深いうまみと純米吟醸のさわやかな含み香と合う。

### 紹介者

池田屋酒造株式会社  
常務  
池原 達弘 氏  
Executive Director  
Ikehara Tatsuhiro

### 新潟で買える店紹介

有限会社一印かまぼこ屋 新潟県糸魚川市寺町2-7-8 ☎ 025-552-0411

URL <https://ichijirushi.com/>

Contact <https://ichijirushi.com/contact/>

