

新潟の自慢の一つ、それはまぎれもなく日本酒である。97の蔵元が高品質のお酒を長年の努力で造り続けているこの地は“地酒王国”として知られている。多くの県外からの赴任者が、その淡麗な味わいに酔いしれ、素朴で美味なる食材との相性や酒を取り巻く人情にはれ込んで、新潟を第二の故郷と呼んではばからないもの頃ける。

我が家もそんな新潟の酒を造る蔵の一つであり、佐渡で昔ながらの蔵人泊まり込みによる手造りの酒を醸し続けている。その酒「真野鶴」は今では世界に飛び出し、アメリカ、フランス、イタリア、中国など現在七カ国に輸出されている。現地消費者の間では日本酒の認知度が確実に高まっており、味や生産地へのこだわりを持つ人が徐々にではあるが増えてきている。そんな中、新潟の酒は試飲会などでの反応も大変良く、国内での評価同様にNIIGATAがSAKEのブランドとして知られるようになる日も遠くないことを想起させる。その日を夢見て微力ではあるが、現地の代理店とともに淡麗で高品質な新潟地酒の魅力を伝えていきたい。料理との相性や酒の温度による味わいの違いはもちろん、銘酒を生んだ新潟の郷土文化や風土、歴史を知ってもらい、そこから相互間の交流が生まれることを期待している。

たった今この瞬間も、新潟育ちの酒たちは異国の地で誰かと出会っているかも知れない。地酒はその地で味わうことで極上になる。いつか新潟の酒に魅了された

人たちが国内はもちろん世界中からこの地を訪れ、越後・佐渡料理に舌鼓を打ちつつ盃を傾けてくれたなら、これこそ極上の喜び。酒が国境を超えて新潟を語り、夢を語る。国際都市NIIGATAに思いを馳せ、「新潟の酒で乾杯!」

心豊かな暮らしをたのしむ

イタリアで始まったスローフード運動が
気づかせてくれたのは、

本当の価値や豊かさは時間をかけて
作られるものだと、うっこ。

そして今、スローフード運動は暮らしの中に広がり、
スローライフという考え方にも発展しました。

私たちの住む新潟はなんて素晴らしい
走るのを少し休んでゆっくりと歩いてみれば、

スローフード王国であることか。

スローフード・スローライフ展で、ぜひ新潟の豊かさ、
心の豊かさを再発見してください。

尾畠留美子さん

新潟發で世界へ。
伝統のスローフードSAKE。

尾畠留美子さん
常務取締役



手造り