

佐渡の

旨いもん
食べて、



尾畑酒造



酒造りは、水と米が命。
佐渡には、酒造りに
最上の自然がある。
東京23区の約1・5倍の面積を持つ佐渡。北には大佐渡、南には小佐渡山脈が連なり、冬には多くの雪を戴く。四方を海に囲まれているため、佐渡に降る雪は地上の影響をほぼ受けません。雪が降り、それが融けて地中に染み込み、自然の濾過をへて清冽な水が生まれる佐渡は酒造りに最適な水があります。また、佐渡は米どころとしても優秀。

佐渡の豊かな自然の恵みと、
百有余年にわたる匠の技が生んだ旨酒。



日本一の優良米産地である新潟の中でも、魚沼と並び称され、名産地として知られている佐渡米を使用。

「真野鶴」を製造するために使う酒米は、島内南部に位置する羽茂地区の山間部で育てられた高品質米を、全国平均(6・7%)を大きく超える平均精米歩合55%まで磨き上げて使用しています。



若き杜氏が挑む、
伝統の手作り製法。

尾畑酒造の杜氏は、34歳の工藤賢也氏。大学を卒業後、かつて日本一に輝いたこともあるベテラン越後杜氏に師事し、その後29歳で尾畑酒造の杜氏に就任。今では少なくなった完全泊まり込みと早朝仕込みによる伝統的な製法を実践し、平成13年より5年連続して全国新酒鑑評会で金賞を受賞するという快挙を成し遂げています。



佐渡で愛される酒から、
世界で愛される酒へ。

真野鶴は明治の頃から佐渡の島民に愛され続け、かつてはそのほとんどが島内で消費されてきました。しかし、近年ではその出荷先も、日本全国に広がっています。また、エールフランス機内酒(フリーストクラス専用)への採用、アメリカを中心とした北米、フランス、ドイツ、イタリア、韓国、中国などへの輸出など、世界へ向けた発信もはじまりました。真野鶴は、世界の酒へと大きな飛躍を始めたのです。



TEL:(0259)55-3171
FAX:(0259)55-4215
URL:http://www.manotsuru.com/
Eメール:manoturu@mbf.sphere.ne.jp



左・杜氏 工藤さん
右・専務 平島さん