

# 佐渡から世界に発する SAKEの味わい。

新潟・佐渡に内外から絶賛される日本酒がある。  
蔵元の「四つ目」家紋に象徴される米、水、人、自然のバランスがとれた銘酒である。

ファーストクラスで  
飲まれる日本酒。

新潟・佐渡の尾畑酒造、創業は元禄年間に遡るといふ。手造りで日本酒「真野鶴」を、大切に大切に仕込み続けてきた。淡麗な辛口タイプでもお米の味がしつかり味わえるのが、この酒の特徴だ。

内外ともに評価は高い。

ここ6年間、全国新酒鑑評会で連続金賞である。世界的権威をもつワインコンテスト「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」に今年から設けられた日本酒部門では、この蔵の「真野鶴万穂」が吟醸酒・大吟醸酒の部で金メダルに輝いた。

「真野鶴を愛して飲んでくださっているお客様に多少なりとも御恩返しできたかと思えます」

常務の尾畑留美子氏はうれしそうに語る。だが、金賞、金メダルを獲得する秘策については多くを語ろうとしない。

「気持ちを入れて当たり前のことを重ねてきただけです」

03年、エールフランス航空に直接

売り込んだ「真野鶴大吟醸」がファーストクラスの機内酒に選ばれる。リンゴやメロンを思わせる完熟香がふわっと広がる華やかな酒だ。

「なぜエールフランスかと言えば、ワインを愛する国だから、規模を問わず味で評価してくれると思ったのです。あとから十数の候補から選ばれたと聞きました」

機内酒だけでなく、真野鶴は米国を皮切りに中国、香港、韓国、イタリア、フランス、ドイツ、カナダに出荷されている。日本の「国酒」代表として海を渡ると思うと、つくり手の気持も引き締まる。

ワインやビールの国でも  
可能性を秘める日本酒。

昨今、国内では日本酒離れが進む。「フランスのワイン、ドイツのビール、ロシアのウォッカ、どの国でも残念ながら国酒の消費は減少傾向にあります」

ワインも飲みたいし、ビールも飲みたい。それが各国共通の現象だ。だが、着眼点を転じればそこにチャンスもある。ワインの国やビールの

国でも日本酒が飲まれる可能性が高まっているということだ。

「日本酒は料理の邪魔をしない食中酒の優等生です。肉ならリッチなタイプ、お刺身ならスッキリとした淡麗タイプを合わせればいい。ワイングラスに日本酒を注ぎ、フォアグラと一緒に飲むことも考えられます」

ニューヨークやバリの素敵なレストランで日本酒が飲まれるようになってきている昨今、日本酒がおしゃれな飲み物として逆輸入される日は遠くないかもしれない。

酒造りの三大要素は、「米」「水」「人」と言われるが、尾畑酒造ではそこに「自然」を加え、四つの宝の和

をもって醸す、「四宝和醸」という言葉をつくって酒造りのモットーとしている。

「酒の良さは四季折々の自然、日本酒ならではの繊細な味わい、高度な醸造技術が生むものです。世界に誇る国酒として、国内外の人に知ってもらいたいと思っています」



右上/「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」で金メダルに輝いた「真野鶴万穂」。右下/エールフランスの機内酒「真野鶴大吟醸 180ml」。左上/造り酒屋のシンボルである杉玉を掲げる同社社屋。左下/2006年ニューヨークでの試飲イベントの様子。



## 会社概要

### 尾畑酒造株式会社

- 所在地 新潟県佐渡市真野新町449
- 代表者 尾畑俊一
- 設立 1892年
- 資本金 1000万円
- 連絡先 Tel.0259-55-3171  
Fax.0259-55-4215  
http://www.manotsuru.com
- 業務内容 清酒の製造・販売



尾畑俊一 社長