



滝イメージ (6月頃)



酒蔵イメージ (3月頃)

水、米、人 酒造りの三要素が揃った新潟

実はかつて新潟の水は、酒造りに向いていないと言われていました。昔は硬水で仕込んだお酒が好まれる傾向があり、それに対して新潟の水は軟水だったのです。ただ1957年、酒米「五百万石」の開発で変化が訪れます。淡麗ですっきりした味わいの日本酒を作るのに適したお米が、新潟の軟水とマッチしま

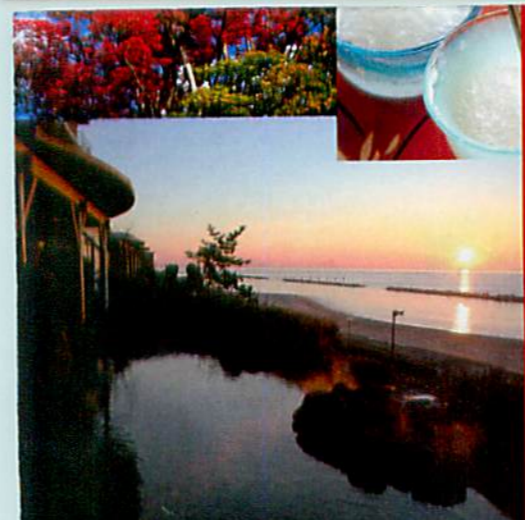
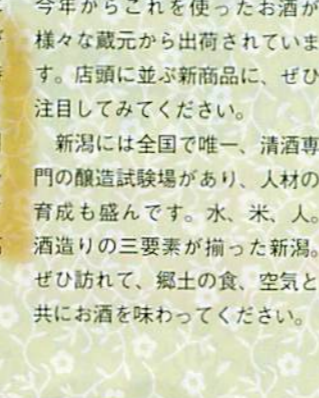
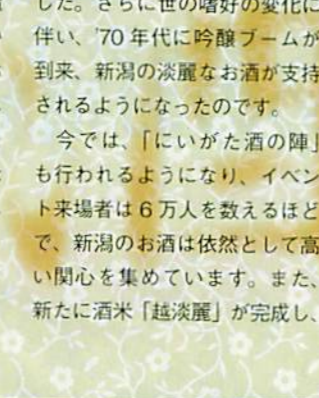
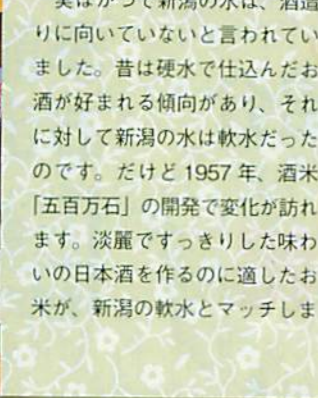
した。さらに世の嗜好の変化に伴い、'70年代に吟醸ブームが到来、新潟の淡麗なお酒が支持されるようになったのです。今では、「にいがた酒の陣」も行われるようになり、イベント来場者は6万人を数えるほどで、新潟のお酒は依然として高い関心を集めています。また、新たに酒米「越淡麗」が完成し、

今年からこれを使ったお酒が様々な蔵元から出荷されています。店頭に並ぶ新品に、ぜひ注目してみてください。新潟には全国で唯一、清酒専門の醸造試験場があり、人材の育成も盛んです。水、米、人。酒造りの三要素が揃った新潟。ぜひ訪れて、郷土の食、空気と共にお酒を味わってください。

Profile

尾畑留美子さん

おばたるみこ・佐渡の老舗・尾畑酒造、常務取締役。全国新酒鑑評会全賞を6年連続で受賞中。「真野鶴 大吟醸」がエールフランスの機内酒に採用されるなど、国際的評価も高い。



感じる新潟の魅力



エリアで探せる味自慢、温泉自慢の宿 県内おすすめのお宿紹介

米・酒・着がおいしい 新潟の味処情報



新潟県 夏-41

季節の景観名所 十 おまつりイベント情報

美しい新潟の四季を満喫する
とっておきの観光スポットや
地元の食や文化を体感する
見逃せないイベントが満載!!



協賛 JTB協定旅館ホテル連盟