

尾畑酒造

おばたしゅぞう

佐渡市真野新町449 ☎0259-55-3171 (代) <http://www.obata-shuzo.com>



常温、冷酒も良いですが、ぬる燗も酒の表情が変わり面白い。

まのつる からくちじゅんまいしゅ
真野鶴 辛口純米酒
純米酒

1,242円/720ml、2,484円/1.8ℓ

日本有数の辛口純米

日本酒度プラス15以上という辛口の純米酒は、爽やかで後味の切れるスッキリとした味。

日本酒度：+15以上 酸度：1.0~1.2



冷酒にするのが、この酒の特長を最も楽しめると思っています。

まのつる じゅんまいぎんじょう
真野鶴 純米吟醸酒
純米吟醸酒

1,512円/720ml、3,024円/1.8ℓ

ジューシーな味わいの酒

香り、味わい共に果実味溢れる酒。淡雪のように広がる、滑らかな酒質が特長的な1本。

日本酒度：+3~4 酸度：1.1~1.3



その他の銘柄

●通年商品

- 真野鶴 実来 純米大吟醸 5,400円/720ml、10,800円/1.8ℓ
- 真野鶴 大吟醸 2,700円/720ml、5,400円/1.8ℓ、594円/180ml
- 真野鶴 純米吟醸原酒 1,728円/720ml、3,240円/1.8ℓ
- 真野鶴 朱鷺と暮らす 1,620円/720ml
- 真野鶴 純米鶴 1,026円/720ml、2,052円/1.8ℓ

真野鶴 辛口鶴 本醸造 918円/720ml、1,836円/1.8ℓ

●季節商品

- 真野鶴 たれ口一番生 純米 1,350円/720ml、2,700円/1.8ℓ (11月~3月)
- 真野鶴 ささごり 純米酒 1,350円/720ml、2,700円/1.8ℓ (11月~3月)

蔵元から
名杜氏の名を冠した逸品は、ワイングラスで。香りの良さ、豊かな味わいを楽しんでください。

まのつる まほ
真野鶴 万穂
大吟醸酒

5,400円/720ml、10,800円/1.8ℓ

数々の賞を受賞する看板酒
華やかな香りとまろやかな味わいで国内外問わず数々の賞を受賞する和酒の極み。

日本酒度：±0~+3 酸度：1.0~1.1



朱鷺の住む島より 四宝和醸で醸す酒

代表銘柄「真野鶴」。「米」「水」「人」にそれらを育む「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」という言葉をモットーに、「歪を重ねる毎に旨味が増す酒」を標榜し、風味のバランスが良く透明感のある辛口系の酒を醸している。

40代の杜氏を筆頭に30代、20代の若い蔵人たちが、仕込み期間中、休むことなく泊まり込んでの早朝仕込みを実践。手間暇を惜しまず手造りを守り造った酒は、21世紀に入り、全国新酒鑑評会で実に10回の金賞に輝いている。また、世界最高権威といわれるワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」2007・2014・2015にて日本酒部門でゴールドメダルに輝くなど、海外でもその評価は高い。

水と米に恵まれる島である佐渡は、2011年に先進国としては初めて「生き物を育む農法」への取り組みが評価され世界農業遺産(GIAHS)に認定された。朱鷺の舞う環境作りのため、環境に優しい米作りが進む中、「真野鶴」でも『朱鷺と暮らす郷づくり認証米』の酒米を使用している酒造りにも取り組む。

廃校を酒蔵として再生させた「学校蔵プロジェクト」など、「真野鶴」はこれからも朱鷺の住む島・佐渡とともに、その魅力を語り続けていく。