

尾畑酒造(真野新町)

坑道でまるやか熟成 日本酒40本を搬出

佐渡市下相川の「史跡佐渡金山」で、坑道内で熟成させた日本酒の搬出作業が行われた。製造元の尾畑酒造(真野新町)の平島健社長は「世界遺産となった『佐渡島の金山』で熟成された特別な酒を、海外の方をはじめ多くの人に飲んでもらいたい」とPRしている。

坑道内は年間を通して気温が10度前後と安定しており、日本酒の熟成に最適な環境だとして、尾畑酒造が32年前から取り組んでいる。平島社長によると、坑道内で寝かせることで、味や香りの深みが増し、まるやかな酒になるという。

12日朝、尾畑酒造の社員が坑道に入り、日本酒を慎重に台車に乗せて搬出した。今回は4年寝かせた「真野鶴大吟醸B Y2019」



と、5年間寝かせた「真野鶴大吟醸原酒B Y2018」の計40本を運び出した。

いずれも720ミリ入り。価格は税別で大吟醸は2万円、大吟醸原酒は3万円。真野新町の直売所のほか、史跡佐渡金山の売店や島内のホテル、オンラインショップなどで発売している。問い合わせは尾畑酒造、0259(55)3171。

写真＝「史跡佐渡金山」の坑道で熟成された日本酒を搬出する尾畑酒造の社員ら
＝佐渡市下相川

飲んで
金山世界遺産記念
食べて