

# 日本経済新聞

2月4日

木曜日

## 県内酒造各社

日本酒の消費低迷が続く中、新潟県内の酒造会社は新たな飲み手を開拓しようと知恵を絞っている。日本酒を使ったリキール風飲料の販売のほか、料理や器との組み合わせなど飲み方に関する情報発信にも取り組む。製造技術や味を追求するだけでなく、「日本酒の楽しみ方」を提案し、需要を掘り起こす。

世界中のチョコレートが集まるイベント「サロン・デュ・ショコラ」が1月27日〜2月1日、東京都内の伊勢丹新宿店であった。日本酒の蔵元として初めて出展した尾畑



## 飲み手開拓 知恵絞る



### 尾畑酒造

### 菊水

## カカオの香り融合 伝統的の酒器も発売



尾畑酒造が日本酒で作ったシヨコラリキール風の「真野鶴・酒呼楽(シヨコラ)」

00本限定で「江戸切子」で日本酒を販売したところ、女性や若年層に受けが良かった。同様に、尾畑酒造は「日本酒の基礎知識とお酒に合う料理や器を紹介する「日本酒サロンの企画だ。日尾畑酒造は「日本酒は、1970年代のピークから6割以上減った。地方の小さな蔵元が廃業する事態も起きている。お酒を注ぐときに、鳥の鳴くような音がする「うぐいす徳利(とつくり)」など各地に伝わる楽しいや面白いなどの「ことづくり」に積極的

酒造(佐渡市)の商品が注目を集めた。この商品は日本酒を使ったシヨコラリキール風の「真野鶴・酒呼楽(シヨコラ)」。

カカオを日本酒に3カ月以上つけ込

500ミリ入りを20

伝統工芸品のカットグラ

いる。ほかの飲み物と混

費者は付いてこない」(高

尾畑酒造が日本酒で作ったシヨコラリキール風の「真野鶴・酒呼楽(シヨコラ)」

00本限定で「江戸切子」で日本酒を販売したところ、女性や若年層に受けが良かった。同様に、尾畑酒造は「日本酒の基礎知識とお酒に合う料理や器を紹介する「日本酒サロンの企画だ。日尾畑酒造は「日本酒は、1970年代のピークから6割以上減った。地方の小さな蔵元が廃業する事態も起きている。お酒を注ぐときに、鳥の鳴くような音がする「うぐいす徳利(とつくり)」など各地に伝わる楽しいや面白いなどの「ことづくり」に積極的

## 新潟

新潟 025-222-7547  
長岡 025-8137-1000

