

飲まないなんて、もったいない。新潟地酒大特集!!!

WEEK!

Niigata Neo Standard Magazine www.week.co.jp

2010年3月号(3月・第3金曜発行)
第12巻第1号登録記号 1999年9月30日第3種郵便物認可

2010.3.5—3.18
定価350円

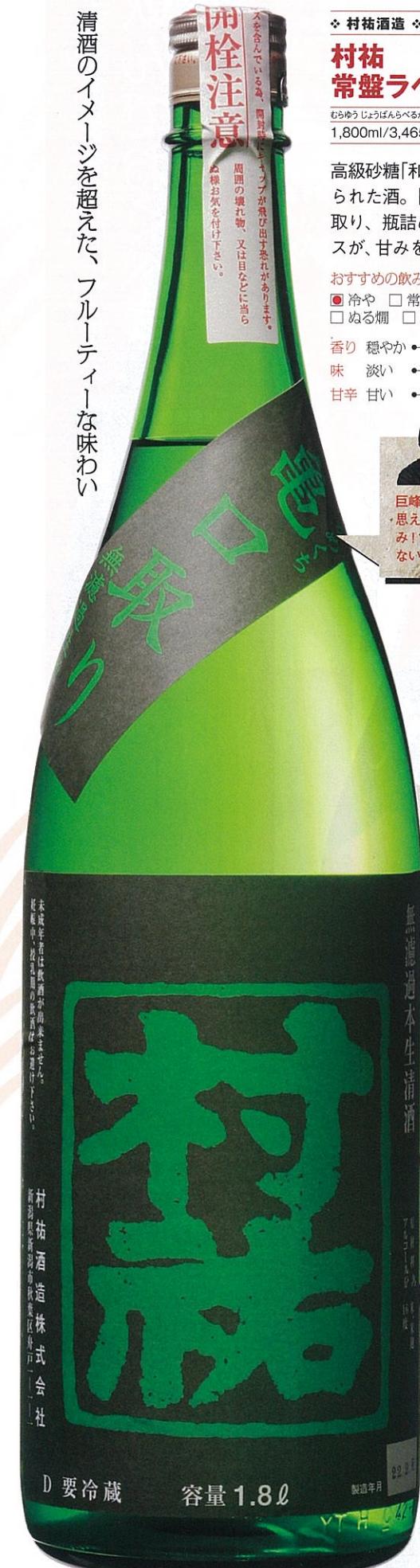
テレビ番組表 3/6▶3/19

グビツと
222 銘柄
92酒蔵
73本プレゼント

日本酒を
飲もう!

五百石・精米歩合
辛口吟醸
五百万石・精米歩合
清酒
見附酒造株式会社

まるでシャンパン!? 田でも楽しむ発泡酒



◆ 村祐造 ◆
村祐 常盤ラベル亀口取り
むらちゆうじょうばんらべるがめくちとり
1,800ml/3,465円

高級砂糖「和三盆」をイメージして造られた酒。「亀口取り」の手法でくみ取り、瓶詰めされる。細かな炭酸ガスが、甘みをさわやかさへと変える。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック

香り 穏やか → 華やか
味 淡い → 濃い
甘辛 甘い → 辛い

菊口さんのおすすめ
菊口を思わせる、日本酒とは思えない濃厚でキレの良い甘み!普段あまり日本酒を飲まない女性にも人気です。

穏やかな辛口の中にも甘みを感じられる

◆ 中川酒造 ◆

越乃白雁 越淡麗 純米吟醸 無濾過生原酒

こののくがん こたんれい じゅんまい いんじょう むろなかまげんしゅ
1,800ml/3,150円、720ml/1,575円

県産米酒「越淡麗」を使用。「無加水・無ろ過」にこだわり、酒本来の味わいを大切にする。柔らかな吟醸香と越淡麗の甘みを楽しめる。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック



◆ 羽生さんのおすすめ
キレの良さと膨らみ、穏やかな辛口だが甘みも感じる。多彩な顔を持つ酒。地元の書家が一枚手書きしたラベルも必見。

◆ 弥彦酒造 ◆

彌彦爱国 純米吟醸

やひこあいこく じゅんまい いんじょう
1,800ml/4,500円、720ml/2,400円

原料は弥彦産。米は契約栽培農家による減農薬栽培「愛國」を55%精米。酵母は弥彦山山頂に1本自生する「弥彦桜」から抽出したもの。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック

香り 穏やか → 華やか
味 淡い → 濃い
甘辛 甘い → 辛い

菊口さんのおすすめ
新潟に多い淡麗辛口タイプではなく、優しく香る穏やかな甘み。新潟の酒を変える、新たな酒質だと感じました。

すっきりした飲み口にさわやかな吟醸香

◆ 尾畠酒造 ◆

真野鶴 辛口吟醸

まのつる からくちぎんじょう
1,800ml/2,730円、720ml/1,365円

柔らかい吟醸香が広がる、透明感ある辛口酒。上品な味わいが際立つ冷や、まろやかな常温と、温度ごとに違う個性が楽しめる。和食全般に合う。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック

香り 穏やか → 華やか
味 淡い → 濃い
甘辛 甘い → 辛い

田才さんのおすすめ
さわやかな吟醸香とすっきりした透明感のある辛口吟醸酒。初心者から上級者まで、幅広く楽しめますよ。

◆ 佐渡銘酒 ◆

五百萬石・精米歩合五五% 辛口吟醸

五百萬石・精米歩合五五%
清酒
アルコール度数/15度以上
原酒未濾過
佐渡銘酒

果物を思わせる穏やかな甘み
熱燗で本領を發揮する鑑評会入選の常連銘柄

◆ 越銘醸 ◆

本正 純米吟醸 濾過前中取り生原酒

ほんじゆう じゅんまい いんじょう ろめつきうちとり じょうげんじょう
1,800ml/3,255円、720ml/1,627円

地元産の酒米「五百万石」を使用。600キロを小仕込みするため、温度管理を細かに行なながら醸造する。口当たりが滑らかで、フルーティー。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック

香り 穏やか → 華やか
味 淡い → 濃い
甘辛 甘い → 辛い

菊口さんのおすすめ
新潟に多い淡麗辛口タイプではなく、優しく香る穏やかな甘み。新潟の酒を変える、新たな酒質だと感じました。



◆ 尾畠酒造 ◆

真野鶴 辛口吟醸

まのつる からくちぎんじょう
1,800ml/2,730円、720ml/1,365円

柔らかい吟醸香が広がる、透明感ある辛口酒。上品な味わいが際立つ冷や、まろやかな常温と、温度ごとに違う個性が楽しめる。和食全般に合う。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック

香り 穏やか → 華やか
味 淡い → 濃い
甘辛 甘い → 辛い

田才さんのおすすめ
さわやかな吟醸香とすっきりした透明感のある辛口吟醸酒。初心者から上級者まで、幅広く楽しめますよ。

◆ 吉川さん ◆

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。開栓する時に吹きこぼれることがあるため、取り扱い店を厳選しているのが「プロ限定」の由来だ。

おすすめの飲み方

- 冷や □ 常温
- むる燗 □ 热燗 □ ロック

香り 穏やか → 華やか
味 淡い → 濃い
甘辛 甘い → 辛い

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

◆ 河忠酒造 ◆

想天坊 プロ限定 純米にごり 活性生酒

そうてんぼう ぶろげんてい じゅんまい にごり かっせい なまざけ
720ml/1,313円

きめ細やかな炭酸ガスを完全密封。

開栓する時に吹きこぼれることが

あるため、取り扱い店を厳選して

いるのが「プロ限定」の由来だ。

吉川さんのおすすめ

開栓すると沈殿している「オリ」が、炭酸ガスの勢いで対流します。味はもちろん、見た目でも楽しめる!

教えて！その魅力

日本酒美人 増えてマス

日本酒を飲む女性が増えているって？さまざまな飲み会にお邪魔し、日本酒美人に突撃インタビュー。頬を赤らめる彼女たちに、日本酒の魅力を聞いちゃいました！

日本酒美人に聞いた四つの質問！

- 一、今、何の銘柄を飲んでいますか？
- 二、一番好きな銘柄は何ですか？
- 三、どんな時に日本酒を飲みますか？
- 四、日本酒の魅力は何ですか？

↑片野真梨子さん

「真野鶴です。」「真野鶴万葉」が好きですね。

日本酒は種類豊富なところがいいです



↑まゆこさん

「ほまれ麒麟 別撰辛口。」「まだ一番好きを決めかねているところです。今はオシャレなミニボトルも売っていますので、少し試してみたいと思ってます。」「お店で飲みに行ったりする時などなく、ビールはない男らしさを感じるところ。

日本酒は男らしさを感じます



日本酒って大人っぽい！

和食好きにはたまらない！



↑あきさん

「緑川の本醸造。」「寒はまだ詳しいもので、一番っていうものはないです。」「みんなでワイワイ飲む時ですね。大人な気分になれるところですね。」



料理と合わせるのも楽しいです

相手とコミュニケーションを取れるところが好き！

みんなで笑顔になれる！

→かおりさん
「真野鶴 純米生しぼりわっしゅ。」「発泡大吟醸あわっしゅ。」「スパークリングワインみたいな感じで飲みやすくて、すごくおいしかったです。」「友人などが大勢で飲みに行つたとかになれますね。」「みんなが笑顔になれる！」



↓駒井沙織さん

「え、張鶴です。」「青森出身なので、青森の地酒、田酒（でんじゅ）が好き。」「ときり酔いたい時に日本酒を飲みます。」「とにかく思えば和食にピッタリ合うところですね。」

→坂井さん
「一杯づく。貴重なものだと、仕事関係の方からおすすめ分けしていただきました。」「あまり詳しくはないですが、「越乃寒梅」は飲みやすい、おいしいお酒だと思います。」「実家に帰ったとき、父と醸造します。」「美肌効果☆あと、お酒があると相手とのコミュニケーションが取りやすいですね。」

↓くみこさん

「日本酒梅酒が好きです。焼酎に比べてとてもまろやかでおいしいです。」「仲間で飲みに行った時とか、誰かが日本酒を頼み始めると一緒にいたりやいます。」「最近、「二代目あべ」に行ついて、料理によって合わせるお酒を学ぶ楽しみを知りました。」