

新潟清酒「越後鶴亀」のご紹介

明治23年創業 新潟県新潟市の酒蔵です

・“ぼんしゅ館” 利き酒人気ランキングで殿堂入り

【純米】

新潟駅、越後湯沢駅にある物産館“ぼんしゅ館”にて県内全92蔵の代表銘柄が試飲できます。毎月人気銘柄ランキングを発表しており、越後鶴亀は58ヵ月連続1位で殿堂入りを果たしました。

・日本酒とワインのイとこ取り

【ワイン酵母仕込み 純米吟醸酒】

食のグローバル化が進み、“多国籍食卓”があたりまえになった昨今。ワイン市場が拡大を続けているのも、多国籍な味と食に対応できるタンニン、酸味があるからです。越後鶴亀も食文化の変化に対応するよう、ワイン酵母を使用して甘みと酸味をバランスよくとり、キリッとした味の日本酒を造りました。日本酒とワインのイとこ取りをした新しい味わいと香りが楽しめます。女性人気の高いお酒です。“神の雫”に紹介されました。



・ワイングラスで楽しむ

日本酒をカッコよくおしゃれに楽しむ方法としてワイングラスをおすすめしています。日本酒の色と香りは味に大きな役割を果たします。それを同時に楽しむにはワイングラスが最適です。

・季節の酒シリーズが好評です

春夏秋冬それぞれの四季に合わせて純米酒を販売しています。その季節に合った味わいは旬の食材にぴったりです。シリーズを通して“軽快で近代的な味”をテーマにしています。



・上越新幹線の車内販売に選ばれました

「越後鶴亀 純米 アルミ缶」が上越新幹線で車内販売されています。おいしい新潟米菓をツマミに車窓を眺めながら缶酒を召し上がると新幹線の旅も一層楽しくなります。

・皇室にご用命いただき

献上致しました

天皇后両陛下ご成婚に際し皇室にご用命いただき献上致しました。新潟清酒で選ばれたのは越後鶴亀だけです。



・優秀な杜氏がいます

26BY (2014年) より杜氏を務めている横田 伸幸。酒造に関する国家資格である1級酒造技能士を首席で卒業しました。平成27年度新潟県酒造技術研究会にて行われた200名の蔵人が参加した利き酒大会にて1位を獲得。抜群の味覚、嗅覚を活かし代表銘柄「越後鶴亀 純米」や「ワイン酵母仕込み純米吟醸」をより良いお酒に醸しています。

・新設備「パストライザー」導入

瓶詰の技術はお酒の出来を左右します。いくら良いお酒を醸しても、今まで通りの瓶詰めをしては、そのお酒の良さを半減させてしまいます。このパストライザーという機械は、瓶火入れと同じ効果が得られます。香りのよい、生酒に近いフレッシュな風味のお酒をお客様の元へお届けする事が可能です。

