

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

・越後湯沢駅、新潟駅構内の物産館

“ぼんしゅ館”で人気トップです

新潟駅、越後湯沢駅にある有料試飲会場ぼんしゅ館で新潟全92蔵、各社自慢の清酒が試飲できます。ぼんしゅ館では毎月、前月の各ブランドの試飲実績を発表しています。越後鶴亀は両ぼんしゅ館で年間トップを継続しています。

・新しい日本酒

「ワイン酵母仕込み 純米吟醸酒」

ワイン酵母を使用して甘みと酸味をバランスよくとり、キリッとした口当たりの日本酒を造りました。日本酒とワインのイ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。

・ワイングラスでお勧めしています

清酒の楽しみ方はいろいろです。その一つとして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。日本酒にも色があり、そして様々な香りがあります。色と香りは味に大きな役割を果たします。それを同時に楽しめるのはワイングラスです。ワイングラスで楽しむ越後鶴亀は一味違います。

・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。また商品デザインが「日本パッケージデザイン大賞 2015」金賞を受賞しました。

・皇室にご用命いただき

献上しました

皇太子殿下ご成婚に際し皇室にご用命いただき献上しました。新潟清酒で選ばれたのは越後鶴亀だけです。

・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いると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通常のお酒よりも香りよく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。



・無国籍化している和食にワイン酵母を

現在の和食は20~30年前のそれと大きく違います。オリーブ油等新しいタイプの食用油、エスニックを含めた多種香辛料、アジアや欧風食材等が当たり前のようにスーパーで並び、家庭に入りこみ“和食”の味は大きく変わりました。和食の無国籍化といわれています。ワイン市場が拡大を続けているのもこのような無国籍な味、食に対応できるタンニン、酸味があるからです。越後鶴亀もそのような新しい和食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。

・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。



・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。

