

あさづましゆどう

朝妻酒造

新潟
新潟市

歴史、風土について

海・山・平野に抱かれた自然豊かな環境。朝妻酒造がある新潟市西蒲区は、日本海を望む美しい海岸線と、広大な新潟平野を擁しています。基幹産業では、おいしい米づくりをはじめ、広大な農地の利用を進めています。「良質な米」「清らかな水」「酒造りに適した気候」の3つの要素に恵まれた、信濃川支流の西川沿いに蔵を構えております。創業は1909年（明治42年）。主要銘柄は、「雪の幻」「越乃風雪」「雪の八海」といった、新潟の雪景色を思わせる風情ある名前。どれも新潟らしい「

酒造りへの想い

酒造りのモットーにしているのは、「和醸良酒」の精神。人の和は良い酒を醸し、良い酒は人の和を醸す。蔵人同士が上手く連携し合いながら、和やかな雰囲気醸すことで、飲み手の和となるような、まろやかで美味しい清酒ができるという、創業時から受け継がれる教訓を今もなお大切にしています。酒造りは1人の力ではどうにもならないことばかりです。

蔵人が一丸となって行動し、楽しく幸せに働けるからこそ、和も生れる。その和によって良酒が醸されるのです。「酒は百薬の長」「酒に十徳あり」と言われています。ここを和ませ、生活に潤いを与

杜氏 神田大地（かんだだいち）



現新潟県燕市出身。東京農業大学醸造科学科で醸造学を専攻し、卒業後は飲料メーカーに勤務。東日本大震災を機に「地元新潟に貢献したい」という気持ちで強くなり、その思いを胸に帰郷。朝妻酒造へ入社した。日々変化する多様なニーズを掴むため、他社の清酒を積極的に研究。自社の清酒と比較して、蔵が目指す生活に密着した「毎日飲んでも飽きない」酒造りに活かしている。

蔵元からのメッセージ

酒は造り手の「鏡」です。蔵人が笑顔で醸すからこそ、丸くのと越しの良いお酒になります。和醸良酒の精神と想いをこれからも大切にし、お客様の笑顔を思い浮かべながら、米どころ新潟らしい淡麗辛口の「毎日繰り返し飲んでまた飲みたくなる」清酒を醸していきます。

また、朝妻酒造の特徴でもある生酛による伝統的製法を、後世に伝承する役目を担う蔵として、精進を続けてまいります。



	新潟	朝妻酒造	
	こしのふうせつ じゅんまいぎんじょう 越乃風雪 純米吟醸		
	使用米/ 五百万石、他		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.2		日本酒度/ +4
	Dコード	17685	17686
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
	1800ml /JAN	4942363335596	
	720ml /JAN	4942363335602	
新潟印としての淡麗な味わいと、吟醸酒としての香り、純米酒の米の旨みとコクを兼ね備えた清酒です。			
備考			
	新潟	朝妻酒造	
	こしのふうせつ だいぎんじょう 越乃風雪 大吟醸		
	使用米/ 国産米		
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.1		日本酒度/ +2
	Dコード	17683	17684
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
	1800ml /JAN	4942363215669	
	720ml /JAN	4942363215676	
新潟印の淡麗な味わい。手軽に飲める普段着の大吟醸酒。香りとコクを兼ね備え、冷やして、氷を浮かべて等、飲み方の多様性を開く大吟醸酒です。			
備考			