

わたなべしゅぞうてん

渡辺酒造店

新潟
糸魚川市

歴史、風土について

新潟県の西端に位置する糸魚川市は、フォッサマグナで有名ですが、本州を東西に湧けるユーラシアプレートと北アメリカプレートの断層が露出する非常に珍しい世界ジオパークに登録されている街です。

合名会社渡辺酒造天が、その断層の真上にあり、断層露頭から数百メートルに位置しています。根知川沿いに根知谷が形成され、穏やかな傾斜地が東西の方向に広がり、根知川の上流には日本百名山の雨飾山（標高1963m）と駒ヶ岳（標高1487m）がそびえ、6月上旬まで雪解け水を田んぼに供給してくれます。

海岸から直線で10キロ山あいに入り、冬は雪が2、3メートル積もる豪雪地帯ですが、四季折々の景色は農村の原風景をいまに残しています。

酒造りへの想い

創業は明治元年（1868年）ですが、大きな変革は平成4年（1992年）からで、季節労務の杜氏・蔵人体制から、10年の歳月をかけて年間雇用の正社員による酒造りへ移行しました。

さらに平成15年（2003年）から自社栽培を始め、現在は全量自社栽培米での一貫生産体制を確率しました。栽培品種は「五百万石」と「越淡麗」の二つで、いずれも新潟県オリジナルの酒造好適米です。

4月から9月まで米作りをして、収穫が終わったから精米から始まり、10月から3月まで酒造りをしております。品質の高井原料米を安定生産する自社栽培は22年目を迎えます。初期の目標を達成し、酒造技能者として育成した杜氏は、農業後継者としても地域営農に貢献しています。

自家用井戸水は極めて柔らかい軟水で、根知谷産の酒造好適米の味わいを映し出します。収穫年ごとの気候の違いが米質にもあらわれ、ヴィンテージの奥深さも感じて頂ける日本酒を醸しています。

代表 渡辺吉樹



当蔵は杜氏制度を平成13年で廃止し、年間雇用の正社員による酒造体制への移行が完了しました。製造責任者は代表の渡辺吉樹が務めております。昭和62年1月に入蔵して、平成3年の春からその任にあたっております。

平成4年からの10年間に構造改善事業に取り組みました。大規模な設備投資と社員の育成を並行して行い、平成13年春に季節労務最後の蔵人が引退するの間に合わせました。

蔵元からのメッセージ

アルコール飲料が多様化する中で、日本酒を選んで頂くに大切なのは「味わい」や「価格」、「ブランド」だけではなく、

合名会社渡辺酒造店は、「根知谷」というテロワール、「五百万石」、「越淡麗」というセパージュ、「収穫年」ごとにちがうヴィンテージの面白さを提案しています。説明を聞いても意味の分からない「純米大吟醸」ではなく、直感的に伝わる情報を持った日本酒、根知谷ですべて造り上げられるオリジナル리티。楽しむ要素がたくさん詰まった根知谷のお酒をお楽しみください。



	新潟	渡辺酒造店	
	ねちおとこやま じゅんまいしゅ 根知男山 純米酒		
	使用米/ 五百万石		
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15～16
	酸度/ 1.5		日本酒度/ +3
	Dコード	17620	17621
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml /JAN	4580121680603	
	720ml /JAN	4580121680610	
普段着のように気楽に呑んでいただけるように、というコンセプトで仕込んでいるお酒です。根知谷の米、根知谷の水、根知谷の空気、根知谷の自然が生み出す味わいです。			
備考			

	新潟	渡辺酒造店	
	ねちおとこやま じゅんまいぎんじょう 根知男山 純米吟醸		
	使用米/ 五百万石・越淡麗		
	精米歩合/ 55%		ALC度/ 15～16
	酸度/ 1.2		日本酒度/ +2
	Dコード	17622	17623
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml /JAN	4580121680238	
	720ml /JAN	4580121680245	
根知男山を代表するお酒です。米の味わいを柔らかく、そして香りよく造り上げたのが、この純米吟醸です。五百万石と越淡麗を使い、酵母は新潟県醸造試験場のG9を主に使っております。G9酵母は穏やかな香りと味が特徴で、飲み飽きせずに、どんどん飲めます。			
備考			

