えちごつるかめ

越後鶴亀

新潟

新潟市

歴史、風土について

1890年創業。新潟市の中心部から車で約1時間、角田山という山麓の田園風景の中にあります。人々に喜ばれる美味しい酒を目指し、銘もわかりやすくおめでたい商標をと思い、「鶴亀」という名を付けました。

酒蔵のある西蒲区(旧巻町)は、海山川田んぼや史跡があり、夏には蛍が飛ぶ自然豊かな土地です。また、醸造の町でもあります。酒蔵は、笹祝酒造・たからやま醸造・峰乃白梅・越後鶴亀と4社もあり、エチゴビール・新潟麦酒とビール会社もあり、カーブドッチ・フェルミエではワインが醸造されています。

酒造りへの想い

日本酒造りは醸造酒の中でも工程数が多く、人間の手を多く必要とする繊細なお酒です。大きく分けても12の工程あります。どの工程にもこだわりはありますが、様々な製造工程の中でも当蔵では【原料処理】【製麹】【瓶詰】の3点に特にこだわって造りを行っております。【原料処理】一回の仕込みの量を少なくし、10kgずつ洗米していきます。細部まで手が届き、目的の酒質に近づける事が出来ます。

【製麹】専用の手袋やエプロンを使い雑菌を繁殖させないよう、細部まで気を使い、少量ずつ作業し、バランスの良い麹を造っています。

【瓶詰】フレッシュな状態で保存する為に火入れは1回だけ、上槽後3日以内に瓶詰し瓶貯蔵しています。

杜氏 横田信幸(よこた のぶゆき)

日本第一号の地ビールメーカ、エチゴビールにて6年間醸造を学び、越後鶴亀へ。2014年から杜氏を務める。国家試験一級酒造技能士検定を主席で卒業。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一位を獲得。抜群の味覚、嗅覚を持ち合わせています。

蔵元からのメッセージ

「美味しさへの探求心」をモットーに全社一丸となり、酒造りに取り組んでいます。常に、消費者の手に届いた際に美味しいお酒。を意識し研究しております。造りは杜氏が田植えと稲刈りでいない時期を除き、年間でお酒を製造しております。手間隙をおしまない酒造りに真摯に取り組み、純米酒から高級酒まで小仕込みで醸しています。新潟酒が淡麗辛口の飲み飽きのしないスタイルで広まったのに対し、越後鶴亀ではさらりとした口当たりとお米の味わいを感じられる、酸味・甘み・旨味のバランスの良い「新しい淡麗」をテーマにフレッシュで現代的な新しい形の淡麗を提案していきたいと考えております。

新潟	越後鶴亀	
えちごつるかめ じゅんまいしゅ **越後鶴亀 純米酒**		
使用米/ 山田錦、五百万石、こしいぶき		
精米歩合/ 60%	ALC度/ 15	
酸度/ 1.5	日本酒度/ +1	
Dコード	29353	29354
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
1800ml /JAN	4517207100007	
720ml /JAN	4517207100014	

軽快でなめらかな口当たりとたしかな旨味が特長です。後味のキレも良く料理を選ばない食中酒としても楽しめます。冷やしても温めても美味しいお酒です。

備考	

新潟	越後鶴亀	
えちごつるかめ からくちじゅんまい **越後鶴亀 辛口純米**		
使用米/ 山田錦、五百万石、こしいぶき		
精米歩合/ 70%	ALC度/ 15	
酸度/ 1.6	日本酒度/ +10	
Dコード	29356	29357
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
1800ml /JAN	4517207104135	
720ml /JAN	4517207104142	

スッキリ辛口、絶妙な濃淡のバランスにさらりとした口当たりです。燗、常温、冷やでおすすめ。穏やかな香り、辛さの中に純米らしい丸みのある米の旨みが感じられます。すっきりと後味のキレの良さが特長。

備考	

新潟	越後鶴亀	
えちごつるかめ じゅんまいぎんじょう **越後鶴亀 純米吟醸**		
使用米/ 山田錦、五百万石、こしいぶき		
精米歩合/ 55%	ALC度/ 15	
酸度/ 1.2	日本酒度/ ±0	
Dコード	29350	29351
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
1800ml /JAN	4517207100113	
720ml /JAN	4517207100120	

果物のような香り、めりはりのある酸、のびのびと育った旨味のあるお酒です。香りはありながらも、やや旨みのある酒質をめざしています。新潟県産の吟醸酵母を使用し、酸を抑えた酒質にしています。

備考	

新潟	越後鶴亀	
えちごつるかめ わいんこうぼじこみ じゅんまいぎんじょう **越後鶴亀 ワイン酵母仕込み 純米吟醸**		
使用米/ 山田錦、五百万石、こしいぶき		
精米歩合/ 60%	ALC度/ 12	
酸度/ 3.2	日本酒度/ −20	
Dコード	29352	
容量/入数	720ml / 6	/
720ml /JAN	4517207101509	
/JAN		

キリッとした酸味が心地良く、甘い香り、やさしい甘み、爽やかな酸を持ち合わせた今の和食に合う新しい日本酒です。清酒酵母ではなくワイン酵母を使用した純米吟醸酒です。
モロミ日数:35 日麹歩合 20% 破精:超突

備考	