

たかのいしゆぞうてん

高の井造店

新潟市
小千谷

歴史、風土について

酒造りへの想い

錦鯉、小千谷縮、へぎそばが有名な新潟県小千谷市。日本で最初の公共学校の振徳館（現在の小千谷小学校の前身）や、戊辰戦争最大の激戦となった北越戦争のきかけとなった小千谷談判が決裂した場所「慈眼寺」など歴史的な街並みのある地域です。

雪国新潟県の中でも豪雪地帯に属しており、厳冬期には2mを超える積雪のある地域に高の井酒造があります。

雪解水を含んだ伏流水が豊富なこの地は、魚沼産コシヒカリが取れる地域でもあり、酒米の越淡麗、五百万石なども高品質の物が収穫されます。

こうした自然の恵みを最大限に引き

出し、

地域を

活かし

た酒造

りを行っ

ており

ます。



新潟小千谷を深く包む雪は湿度が高く重く、空気を浄化し清冽で豊富な水を育みます。その雪解け水を含んだ伏流水で仕込んだお酒は清らかで淡麗な味わいに仕上がります。

また、原料となる地元小千谷の契約栽培米は雪深い山間地ならではの昼夜の寒暖差によって旨味が凝縮された美味しいお米となります。



職人たちの技とあくなきこだわりで、そうした自然の恵みを最大限に引き出し、お客様のものとへお届けしたいと思っております。品質を高めるためにサーマルタンクの導入、パストライザーの導入など、設備投資も積極的にしております。

克雪から利雪へ、この地とともに生きてきた私たちの酒をお楽しみください。



杜氏 木村明裕

昭和44年9月2日生まれ。

生まれも育ちも新潟県小千谷市。

24歳の頃から蔵人として高の井酒造で酒造りに携わる。前任の杜氏の下で15年間酒造りの指導を受け、34歳の時に杜氏に就任。日々、酒の研究に励んでいる。

1998年 新潟清酒学校首席卒業

杜氏の想い

日本酒の原料であるお米は、その年の気候により米質が大きく変化しますので、今までの経験を基に新しい挑戦が必要です。うまく行く時もそうでない時もありますが、それらすべてが経験となり、毎年少しずつでも味の進化につながられるよう、真摯に酒造りに取り組んでおります。地元の契約農家様が丹精込めて育てて下さったお米を大事に使い、酒造りでは欠かせない人の和を大切にしながら、飲んで頂いたお客様がお酒を通じて小千谷の自然・風景をかんじられ、小千谷を訪れたくなるような酒造りをしたいと考えております

蔵元からのメッセージ

毎朝、社員全員で唱和する「和心を通じて、よろこびとつるおいを提供し地域社会に貢献します」という言葉が、凛とした空気の蔵に響き渡っております。

和心(わごころ)とは、日本人が持っている伝統・文化を尊重する心や、共に助け合いながら幸せにくらすこと。つるおいは、小千谷の素晴らしい自然の恵みで醸した美味しいお酒を提供することと、楽しみながら魅力ある地域を知って頂くことなど、地域社会の発展に力を尽くすことを目指しております。

酒造りを通じて小千谷を発信することで、地域の自然・人に触れあってもらいたい、そんな出会いをつなぐ日本酒になればと思っております。



	新潟		高の井酒造						
	たかのい とくべつじゅんまい しんぶんまき たかの井 特別純米 新聞巻き								
	使用米/ 新潟県産米								
	精米歩合/ 60%		ALC度/ 15						
	酸度/ 1.4		日本酒度/ +3						
	Dコード	28914		28915					
	容量/入数	1800ml / 6		720ml / 12					
	1800ml /JAN		4920157070960						
	720ml /JAN		4920157070977						
やわらかく、まるみのある口当たりとキレの良さが絶妙な味わい。鍋料理や焼き魚に相性抜群の食事を楽しませる純米酒です。									
備考									