

三条市のキムラ屋酒店をお訪ねしました 若女将様より新潟市「朱鷺メッセ」で開催された「新潟淡麗 にいがた酒の陣」 に参加されての感想・お勧めのお酒や楽しみ方を教えてくださいました。

真剣勝負「にいがた酒の陣」

年々人気が高まる「にいがた酒の陣」今年で12回目となりました。
来場者は3月12日(土)・13日(日)の開催で初日71,752人
(昨年70,845人)、2日目50,900人(昨年49,130人)。



毎年試行錯誤される実行委員も凄いです☆

心地よい時間と空間を過ごして欲しいとおもてなしの気持ちたっぷり!!!
①待ち時間を短縮! スムーズに入場できるよう入口を2ヶ所にしました。
②飲食ブースを屋外にし、ゆっくり飲みたい人用にテント内の飲食エリアを設置。
会場はとても広々、入場者も酒蔵の人も日本酒談義に花がさいていました。



「にいがた酒の陣」は、私にとってその年のお酒を知るためのとても大事なイベントです。

◆吐きを持参し(全部飲み干していたら大変です! 酔っぱらいます。)雑誌等で前もって入念な下調べをして
〈お客様の好みや今注目されているお酒〉等毎年テーマを決めて挑みます。勿論ほぼ全蔵元をチェックしますよ☆
最近は健康志向と価格的にバランスの良いこともあり純米酒ファンが多いです。
お気に入りには上越地方の酒蔵☆値段が良心的で何と言っても美味しいです。☆一押しは☆
口当たりはマイルド、優しく膨らみがある味わいが魅力的です。☆

是非「爛酒」にトライしてみてください・・・新しい発見あり♪

一般的にお酒は温めると甘味や酸味が増し美味しくなります。
※爛に向かないものもあります(一例: 香りの強いお酒・ジュシーで甘いお酒)
個人的におすすめの温度は35度(ひと肌)から45度(上爛)。
50度(熱爛)~55度以上(とびきり爛)になると辛味・苦味・渋みを感じるの
でこの辺りはお好みで。(聞いた話ですが、魚沼の方は爛と言うと55度が当たり前だ
そうです。雪深いところからでしょうか?)

～ 変化をわかり易く楽しませてくれるお酒

爛できる生酒「涼暖生緑川」

もち米四段仕込みに10号酵母を使用し、香り豊か
で落ち着いた味わい。

おすすめ飲酒温度: お爛にするなら45度(上爛)・冷酒なら5度前後(雪冷え)
爛・冷どちらも試してください! 同じお酒かな~と思ってしまいますよ!!

注意事項として

- ◆保管は冷蔵庫で。
- ◆お爛は湯煎がベスト。



上越市大潟区
竹田酒造店



妙高市
千代の光酒造



上越市柿崎区
代々菊醸造



上越市
妙高酒造

女将の一滴入魂

お酒への熱い想いをインタビュー!!
Q キムラ屋酒店の若女将にとってお酒とは?

食卓を豊かにするもの
場を和ませるもの
人と人とを繋ぐ・・・
コミュニケーションツールです。

キムラ屋酒店
フリーダイヤル: 0120-33-4387
新潟県三条市西裏館3丁目1-3



「新潟淡麗 にいがた酒の陣」は新潟県酒造組合の
50周年を記念して2004年に第1回開催されました。
モデルになったのが、ミュンヘンで1810年から開催さ
れているビールの祭典オクトーバーフェストです。
その土地を大切に、県外及び国外から来た人々と共に、
地元の食と地酒を楽しむことがコンセプトです。

県央のつぶやき

美味しいお酒を提案することでお客様とのコミュニケーションを大切
にされている若女将。「人もお酒も大切に思う気持ちをもって接すれば、
回りまわって自分へ返ってくる」と仰っていました。

米を作ってくれる農家、酒を造ってくれる杜氏がいて、美味しいお酒
が飲めること。

実家が農家であたり前に米を作っていた私には、そんな感謝の気持ち
でいて下さる方がいるとは考えもしなかったことでした。皆さんも当
たり前のことを大切に想いながら味わうお酒はきっといつもと一味違
って美味しいのではないのでしょうか?

奥が深いお酒の世界! 今年は新たな気持ちで田植えに臨みたいと思います。

新潟産酒米新品種「越淡麗」こしたんれい

苦節15年の時を経て、酒米最高峰兵庫県産「山田錦」を母に、新潟県を代表
する酒造好適米「五百万石」で交配し、新潟県で開発した新品種が「越淡麗」。
大粒で玄米タンパク含有量が低く、高度な精白に耐える特性を持っている。
「五百万石」では50%を超える高度精白に不向きのため、大吟醸酒には他県
産の「山田錦」が多用されてきた。米と水と技の全てを県内で完結させる
「オール新潟」大吟醸酒がこの酒米新品種「越淡麗」で可能となった。



砺尾棚田産「越淡麗」

左 原料米
中 精米歩合 50%
右 精米歩合 21%

※キムラ屋酒店様より
お借りしています。