



特集：
これからの
新潟の酒
旨い日本酒、ビール、ワイン再発見

TEXT : Haruka Matsunaga, Jun Igarashi (KENTO Broadcasting inc.)

「新潟のお酒」と聞いて、
どんな一本を思い浮かべるだろう。
そして、「酒処にいがた」と聞いて、
どんな印象を受けるだろう。

今号では、新潟で造られた美酒を
「日本酒、ビール、ワイン」の
3カテゴリーから紹介し、
改めて「酒処にいがた」の魅力を追求します。

新潟には旨い酒が多種多様にあり、
さらに、その旨さを楽しむ為の
店・つまみ・デザイン・スイーツもある。

「お酒は苦手」、それでもいいんです。

新潟に生まれた以上、
新潟に住んでいる以上、
知っておくべきお酒の話を
ここで再発見しておきましょう。

W I N E

ぶどうの品種、醸造法、方向性。
どれをとっても同じものはない

編集部厳選
一度は飲んでおくべき新潟の

ワイン

新潟のワイナリーはどれも個性的で面白い。
個々の特徴を押さえながら、
新潟ワインの魅力を実際に体験してみよう。



越後セーベル・
スパークリング(白) 辛口

**新潟の大地を
感じられる爽快さ**

新潟県産セーベル種を100%使用。しっかりとした酸と後味にほのかに残る果実味が、和食とも好相性の辛口 スパークリングワイン。オシャレなラベルデザインからギフトアイテムとしても人気。
価格:¥1,836 (750ml)
アグリコア 越後ワイナリー



ピノノアール 2012

**若手ワイナリーが
手掛ける渾身の作品**

レスカルゴ自社畑で育てたピノノアールを100%使用。繊細なピノノアールの特徴を最大限に引き出した優しいテイストの自然派ワイン。カタツムリをデザインしたシルバーのラベルが重厚感を感じさせる。
価格:¥3,600 (750ml) ※限定700本
レスカルゴ



メルロー

**果実のアロマが
香るワイルドな赤**

黒果実のアロマやチェリーのような果実味を持つ酸とのバランスが良い赤ワイン。野生酵母での発酵後、フレンチオーク樽で熟成させることで芳醇な香りを生み出す。デキャンタージュするか、抜栓後少し時間を置いてから飲むのがオススメ。
価格:¥3,240 (750ml)
フェルミエ



ケルナー

**口中に広がる旨みが
日本ワインらしさを感じさせる**

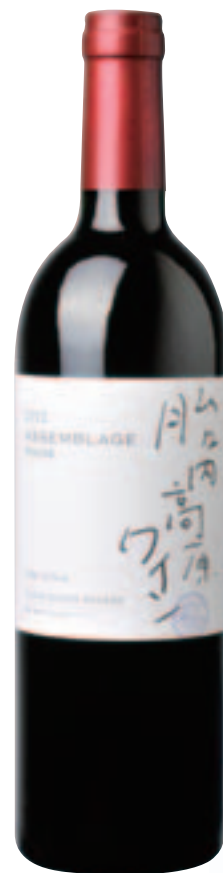
華やかな香りと酸の余韻が長く感じられ、後味に濃い旨味が口中に広がる。無清澄・無ろ過でぶどうの力を凝縮。大きめのグラスで蜜のような甘い香りを楽しみながら味わいたい一本。伸びのある酸味と後半にとてもまろやかで浸みわたる旨さ。
価格:¥3,024 (750ml)
ドメヌ・シヨオ



アッサンブラージュ
ルージュ

**コスパの高さに
驚く本格派**

自国産ぶどうをシンプルかつ丁寧に醸した、丹誠のこもった一本。畑を代表する赤の2品種メルローとツヴァイゲルトレーベをブレンド(アッサンブラージュ)した、胎内高原ワインを象徴する赤ワイン。
価格:¥1,728 (750ml)
胎内高原ワイン



カベルネ・
ソーヴィニヨン(赤)

**周囲を
圧倒する上質さ**

ぶどうの個性を活かしながら丁寧に醸し上げ、フレンチオーク樽に1年以上貯蔵したカーブドッチを代表する赤ワイン。酸味が少なく、しっかりとしたタンニンの品種本来の深い味わいを引き出した辛口フルボディ。
価格:¥3,456 (750ml)
カーブドッチ



岩の原ワイン
深雪花 ロゼ

**日本ワインのパイオニア、
安定の一本**

岩の原葡萄園の創業者・川上善兵衛が品種交雑により作り出した、マスカット・ベリーAを使用。品種特有のイチゴやチェリーのような甘い香り、しっかりとした酸が特徴の辛口ロゼワイン。
価格:¥2,179 (720ml)
岩の原葡萄園



新潟のワイン×店

ビストロ 仁

Bistro 仁 -Jin-



料理長
田川貴之さん

新潟を全面に出したデザインが印象的な【カンティナ・ジーオセツ】のワインをセレクトした【ビストロ 仁】。「イトシゲラネ」という新潟弁の入ったこの一本は飲食店のみで扱われている非売品だ。実際にワイナリーへ出向きテイस्टングを重ねたと話す田川さん。スパイシーなサルシッチャと「イトシゲラネ」のドライでありつつ、スリムでリニアなテクスチャーが見事に融合するようだ。

スパゲッティにはイタリアではポピュラーなレンズ豆の他、独自で調合したオリジナルスパイスを使用。他メニューでもフランス産シャロレ牛やフランス バスク産のキントア豚といった、仁ならではの食材で、他ではできないマリアージュ体験を提案している。

「イトシゲラネ」は、
食事を引き立てる名脇役



Cantina ZIO SETTO
ヴィーノ・ピアンコ
イトシゲラネ 2013



(酒)
Cantina ZIO SETTO
ヴィーノ・ピアンコ/
イトシゲラネ 2013
グラス¥800

白根 佐久間さんの
スパイシーサルシッチャと
レンズ豆のスパゲッティ



(料理)
白根 佐久間さんのスパイシーサルシッチャと
レンズ豆のスパゲッティ¥1,250

新潟市中央区東大通2-3-25 山長ビル1F
T E L:025-248-6833
営業時間: 18:00~翌1:00
(Food L.O. 24:00 /
Drink L.O. 24:30)
定 休 日: 12/31、1/1~3の3日間他、
年に1回、社員研修のため店休日有



カーブドッチ
スパークリングワイン
ブランド・ド・ブラン



(酒)
カーブドッチスパークリングワイン
ブランド・ド・ブラン
グラス¥670 / ボトル¥4,860

レコルタの収穫祭



(料理)
レコルタの収穫祭 ¥1,620
(1~2人前、ランチ・ディナーで注文可) /
¥2,592 (3~4人前)

新潟市中央区東大通1-5-26
T E L:025-278-3010
(※受付時間 9:00~23:00)
定 休 日: 毎週日曜 (祝日・祝前日は営業)
※貸切の場合は日曜日も営業します。
営業時間: ランチ 11:00~15:00
ディナー 17:00~23:00

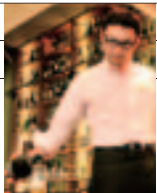


8割のお客様が頼む人気メニューと
スパークリングの大人な関係

新潟のワイン×店

RECOLTE A CAVE D'OCCI

レコルタ カーブドッチ



店長
酒井康樹さん

季節野菜を使用した前菜からシェフ自慢の肉・魚料理まで、6~7種の料理を1皿で味わえる人気メニュー「レコルタの収穫祭」には、瓶内二次発酵を経て完成したスパークリング「ブランド・ド・ブラン」がピッタリ。カーブドッチの畑で収穫されたシャルドネを100%使用し、スッキリとした飲み応えが食材本来の魅力を引き立たせてくれる。

この春にオープンした【レコルタカーブドッチ】は、ヨーロッパの図書館をイメージした全3フロア。県産食材を活かしたフレンチ、イタリアンは鮮やかな盛り付けだけでなく、口にしてからも華やかさを感じさせてくれる。食べて、飲んで、騒いで、ワインの魅力を最大限に味わえる魅力が満載だ。

進化し続ける新潟のワインを最高の組み合わせで提案してくれる店がある。

県民として避けては通れない「新潟のワイン×店」至極のコンビネーションを紹介しよう。

新潟のワイン×店

新潟のワイン×店

ヴァン オクターヴ

Vin Octave



店長
山田雄一さん

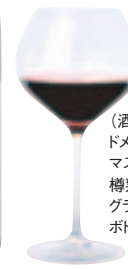
【ドメヌ・ショオ】が掲げる「一人で一本飲めるワイン」というコンセプトの通り、ぶどう本来の旨みを重視した、とても味わい深い一本。重厚感のある海外ワインとは異なり、軽くてフルーティーな日本らしい仕上がりになっている。

そんな柔らかな一杯にピッタリなのが、玉ねぎの甘味を活かしたシンプルなタルト。(有)ヤスダヨーグルトの発酵バターを使い、玉ねぎを数時間炒めることで旨みの相乗効果を誘発。料理には一切化学調味料を使用せず、より上質な食材の使用を徹底しているのも【ヴァン オクターヴ】のこだわりだ。この20年、ホテル・イタリア料理店で経験を積んできたソムリエが、あなたに合った一本を提案してくれる。

丹誠込めてできたあがった料理には、
新潟を代表するこの一本



ドメヌ・ショオ
マスカット・ベリーA
樽熟



(酒)
ドメヌ・ショオ
マスカット・ベリーA
樽熟
グラス¥650
ボトル¥5,800

あめ色
玉ねぎのタルト



(料理)
あめ色玉ねぎのタルト¥500

新潟市中央区東大通1-6-2 TKビル2F
T E L:025-244-3941
営業時間: 18:00~翌1:00
(金・土曜は深3時まで)
定 休 日: 日曜



フェルミエ
シャルドネ



(酒)
フェルミエ / シャルドネ
ボトル¥9,504 (グラス提供なし)

活オマール海老の
トマトクリーム
パッパルデッレ



(料理)
活オマール海老のトマトクリーム
パッパルデッレ¥1,980

新潟市中央区新島町通1ノ町1977
T E L:025-201-7933
定 休 日: 不定休
営業時間: 日~木曜 ランチ11:30~15:00
ディナー18:00~23:00
金・土・祝前日 ランチ11:30~15:00
ディナー18:00~24:00



新潟シャルドネには
甲殻類がベストマッチ

新潟のワイン×店

燕三条イタリアン ビット

燕三条イタリアン

Bit



店長
秋山武士さん

「このシャルドネは、新潟ワインの中でもずば抜けて美味しい」。そう語るのは、店主兼料理長を務める秋山さん。新潟にあるワイナリーの中でもいち早く個人でぶどう作りに挑んだフェルミエ。見る者を魅了するゴールドの輝きは品質の良さを物語っている。

そのシャルドネとマッチするのが、調理直前まで生きていたオマール海老を使用するこちらの逸品。シャルドネといえば魚介類との相性が抜群だが、フェルミエのシャルドネには甲殻類が絶妙に合う。新潟の食材と合わせて、ぜひお試しください。

スタッフの臨場感を感じられる【Bit】は、この秋から3F宴会場を設ける予定。より多くのシーンで新潟の酒と料理を堪能できそうだ。

CROSS TALK

これから新潟の酒

日本酒、ビール、ワイン、
三者のエキスパートが集まり、
新潟のお酒にまつわる知識を披露。
彼らの会話に出てくる
「新潟のお酒事情」をつまみながら、
今夜も一杯嗜みましょう。

**日本酒だけじゃない。
全国から注目される
新潟のビール、ワイン！**

板場 2、3年前からクラフトビールブームがじわじわと来ていて、イベントも全国でかなり増えました。その流れで新潟のブルワリーにも変化が出てきたかな、と思います。「ビールはどれも同じ味」と思われがちですが、そうじゃない。今ではクラフトビール＝職人の技能」と言われるくらい、個性豊かな一杯が全国に点在しています。一つは職人たちの手によって造られているものだから、同じ味を造り出すことは難しいもの。そういったところで、常に安定した品質の

一杯を造り上げるビールメーカーが県内を始め、全国でも年々増加しているように感じます。

山田 新潟のビール市場に変化が出てきているんですね。そういえば、板場さん、村山さんは今年酒造りに挑戦されたって、本当ですか？

板場 せっかく県内にも旨いビールを造っている工場があるのだから、自分好みのビールをそこで造ってもらおうと思って。新しいことに挑戦できる人は、どんどん新しいことをしてその面白さを広めていく必要があります。詳しくは言えませんが、またビックリしちゃうようなことを計画しているので楽しみです

にしていって下さいね（笑）。

村山 私は日本酒の好きな女性たちを集めて「にいがた美釀」というコミュニティを作っていますが、今年で5年を迎えてこの機会に私たちがプロデュースする日本酒を作ろう、という話になったことから酒造りを始めました。2年前から動きだし、田植え、稲刈りもにいがた美釀のみなで行ったんですよ。

板場 田植えからやるなんて、大変だったんじゃないですか？

村山 これがお酒になると思ったら、俄然やる気が出ちゃって（笑）。ワインも実際に作り始める人が多

そうじゃないですか？

山田 実は、新潟県内のワイナリーは、近年の増加数では北海道に次いで全国2位を誇ります。カーブドッチ周辺が勢力的に活動されているから、というのも一つですが、胎内高原ワイナリーも最近のことですし、佐渡でワイナリーを立ち上げたフランス人もいます。

村山 新潟は気候が良いとは言えませんが、なぜワインの造り手が増加傾向にあるんでしょうか？

山田 気候に関しては、それでも良い土地を厳選していますが、その他の要因として、カーブドッチで行われている「ワイナリー経営塾」があります。これはワイナリー経営を目指す人向けの企画で、独立までに必要なことを指導してもらえるというものです。カーブドッチの隣にあるフェルミエはその講習を受けた第二号ワイナリーですが、オーナーの本多さんは当時東京で銀行マン。全国各地からワイン造りを学びに新潟へ未来の造り手が集まっているんです。

**その土地の風土が
酒に現れる**

村山 全国的に見ても食事に掛ける時間が長いと言われるくらい、新潟県民は食事中にお酒を嗜む傾向があるようで、その習慣故に「淡麗辛口」の日本酒が人気を博しています。

日本の食文化が無形文化遺産に登録された今、日本酒を含めて

の日本の食事＝新潟の日本酒も、もって注目されるのではないのでしょうか。日本酒は苦手という人も少なくはないですが、新潟県民一人がその魅力を伝えられる発信源になるべきですよね。吉乃川では日本酒が苦手な人でも飲み易いように、純米酒とソーダを混ぜた「サキニク」というカクテルや、様々な果汁の入った日本酒リキールもあるので、自分に合った日本酒との付き合い方を探してみるのも面白いと思います。

山田 新潟のワイナリーは増えている反面、若いワイナリーが多いのも事実。まだ土地の味を表現するのは難しいですが、結果としては各社個性が出ていて面白い、とも思います。岩の原ワインのような老舗があり、カーブドッチの周りにあるような新進気鋭もいる。「ドメヌ・シヨオ」のようなナチュラルワインがあったり、「フェルミエ」のような正統派の方がいたり、「カントリーナ・ジー・オセット」のようなイタリア志向だったり。それぞれに完成度が高いので、なかなか面白い。

**本当の『酒処にいがた』を
目指して**

板場 今日の対談で三者揃いましたが、新潟が地方都市でダントツお酒に強い街になって欲しいと、本当に思います。

村山 ものすごく分かります。新潟は観光資源（ハード）が大観光地として確立している地域より

弱いからこそ、ソフトな部分で仕掛けていくしかない。日本酒だけの狭い視点でなく、今後はトータルな視点で見ていかなきゃ。私たちがにいがた美釀も日本酒が好きで活動していますが、それだけではありません。時にはビールやワイン、ウイスキーを飲みに行こうと集まることもあります。多様なお酒の楽しみ方が日常的にできる人を新潟で増やすことが、私は必要だと思っています。だからこそ、新潟の魅力である美味しいお酒、料理の魅力を知っていただける機会を作ろうと、実際に動き出しているところです。各県のお酒と料理の魅力をバトルするようなイベント。詳しくはまたこれから決めなくちゃいけないんですけどね（笑）。

山田 「酒の陣」、「クラフトビールの陣」があるのに、そのワインバージョンがないことがずっと気がかりで、いつかやってやるぞと思っていました。その先駆けとしてこの秋、にいがた総踊りでの出店に挑戦したんです。お二人の話を聞いて、ゴールがすぐく上の位置だなんて影響されましたよ。最終的には「新潟」をテーマに日本酒、ビール、ワインがつの会場で楽しめる、ビッグイベントを起こしましょう！

板場 いいね！そうだったらお客さんが一番楽しいよね。一体となってイベントをやれたら、さらに面白いことができそう。

村山 やっぱ一杯目はビールが飲みたくなる人いますからね（笑）。絶対に実行しましょう！

日本酒

日本酒

WINE

新 潟 クラフトビールの陣 主幹、
（株）スモーク 代表
板 場 和 幸
Kazuyuki Itaba

新潟市出身。「新潟で世界各国の旨いビールを飲めるようにしたい」。純粋なビール愛から市内7ヶ所に店をオープン。12年からは各地のクラフトビールを味わえるビアイベント「新潟クラフトビールの陣」を主催。14年夏には自身がプロデュースしたクラフトビール「越後の龍」を造り上げ、また新しいビールの楽しみ方を確立した。

きき酒師、
にいがた美釀 代表
村 山 和 恵
Kazue Murayama

秋田市出身。教員として務める傍ら、趣味が高じて「きき酒師」「日本酒学講師」の資格を取得。日本酒の楽しさを広めるため、09年に新潟在住の女性を対象とした日本酒愛好会「にいがた美釀」を発足。蔵見学や酒の会を企画しつつ、5年を迎えた今年は酒造りにも挑戦。この春「純米吟醸おんな盛」を発表した。（10/1時点、販売終了）

ソムリエ、
Vin Octave 店主
山 田 雄 一
Yuichi Yamada

新潟県胎内市出身。97年にソムリエの資格を所得。ワイン専門ショップ、新潟市内飲食店で経験を積み、13年夏にワインバー【VinOctave（ヴァンオクターヴ）】を新潟駅前にオープン。ワインの美味しさ、新潟ワインの魅力を広く伝えるため、積極的にワイナリーと交流。県内でワインをより楽しめる計画やワイン会も進行中。



7

6



3

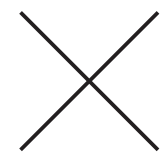
2



1



これからの 新潟の酒



DESIGN

「お酒はあまり詳しくないけれど、興味はある」。
そんなとき、一つの選択肢として提案したいのが“ジャケ買い”。
アーティストックなデザインで溢れている新潟のお酒を
ボトル、ラベルデザインの視点からチェックしてみよう。

(1)まるで化粧品ボトルのような美しいディ
テールが目を引く一本。現在は通信販
売のみの販売。

【右から】ひと飲み酒 大吟醸 ¥1,240、ひと飲み
酒 にごり酒 ¥620、ひと飲み酒 本醸造 ¥520
宝山酒造

(2)酒の特徴、コンセプトがしっかりと表現さ
れたパッケージデザインは見た目にイン
パクトがあり、何よりも酒の旨さを感じら
れる。

黄酒 ¥2,880
加茂錦酒造

(3)十日町市と津南町で三年に一度開催
される「大地の芸術祭」とのコラボ商
品。スクエア型のボトル×市松模様で、
斬新なデザインが完成。

【右】大吟醸 松乃井 アートボトル ¥1,945
【左】吟醸 松乃井 アートボトル ¥1,080
松乃井酒造場

(4)新潟市出身のグラフィックデザイナー・
石川経治氏が手がけるPOPなラベル
が印象的な【カンティーナ・ジーオセッ
ト】。ラベル左角に「田」を描き、角田浜
のワインというメッセージを表現。ワイン名
にはイタリア語に混じり、新潟弁も取り入
れられている。

【右から】ヴィーノ・ピアンコ/イトシゲラネ
2012※飲食店限定販売、ヴィーノ・ピアンコ/オ
ルトレマール 2012 ¥2,700、ヴィーノ・ロッソ
2012 ¥2,700、ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ
2013 ¥3,240(現在終売、2015年4月から150
本限定販売予定)
カンティーナ・ジーオセッ

(5)鶴齢の名物商品「雪男」の弟商品とし
て誕生した「純米酒 雪男」。江戸後期
出版で雪国魚沼地方の生活を記した
「北越雪譜」に登場する異獣にちなん
だ雪男ラベルはどこか愛らしく、思わず
手を伸ばしてしまう魅力がある。純米酒
らしいシャープな後味をデザインからも
感じられる。

雪男 純米酒 ¥1,512
青木酒造

(6)渋みのある質感、カラーのボトルに大胆
に描かれた紅葉が印象的。07年開催
の第一回NADCでグランプリを受賞
している。

紅葉～越後麗長期熟成大吟醸～ ¥6,480
麒麟山酒造

(7)ゴールドとブラックを基調としたラグジュ
アリーなラベルで、より一層上質さを引
き立てている。

【右】ゴールドケルシュ ¥356
【左】ヨーロッパケルシュ ¥318
新潟麦酒

(8)「大地の芸術祭」から生まれたアートボ
トル。国際的なデザインコンペティション・
東京TDC賞入選。海外での受賞歴
も有り。

【右】魚沼酒造 特別本醸造 天神囃子
アートボトル ¥1,010
【左】魚沼酒造 特別純米酒 天神囃子
アートボトル ¥1,320
魚沼酒造

8



5



4



日本酒 ●
ビール ○
ワイン ○



八海山地酒漬け



新潟の地酒やクラフトビール、ワイン、加工食品が豊富に揃う【ぼんしゅ館】のオリジナル商品。隠し味に「清酒 八海山」を加えているため、日本酒との相性が抜群。シャキシャキとした大根の食感も特徴的で、ご飯にもピッタリ。新潟へ訪れた観光客からも人気で、通信販売からのリピーターも多数。

¥545【ぼんしゅ館オリジナル】

日本酒 ○
ビール ●
ワイン ○



レルヒさんの
カレーカシューナッツ



新潟県を代表するゆるキャラ・レルヒさんのカレー味カシューナッツが登場。何故、カレーでカシューナッツなのかは不明だが、ビールのトモに調度いい。カレーのスパイスをを活かした、クセになる美味さになる。個包装の食べきりタイプだから、余っても次回の晩酌へ繰り越せる。

¥485【新潟県観光物産(株)】

日本酒 ○
ビール ●
ワイン ○



加茂唐ししとう
3個入り



加茂市七谷地区の契約農家で栽培された青唐辛子を加茂唐醬油で煮詰めた逸品。醤油の香ばしさから爽快な辛さが立ち上がり、ビールのトモとして親しまれている。辛味と旨味のバランスが絶妙なことから、お茶漬けやおにぎりの具としても使える万能品。

1本¥870【新潟紙器工業(株)】

日本酒 ●
ビール ○
ワイン ○



酒びたし
粕漬けフレーク



昔ながらの手作業で一尾ずつ仕込んでいく、鮭の酒びたし。産卵準備のため、脂のノリが落ちたものの方が適していることから、塩引鮭用は秋鮭とは選別して仕込むのが特徴。真冬の寒風にさらし、更に初夏までの半年間の日陰干しでじっくりと乾燥を促しながら旨味を凝縮・熟成する。

¥1,080【(株)永徳】



掲載商品はこちらで購入できます

越後のお酒ミュージアム
ぼんしゅ館 新潟驛店

新潟市中央区花園1-96-47 025-240-7090

※価格は変更される場合もございます。ご了承ください。

これからの 新潟の酒 × トモ

新潟の酒に最も合うのは、

新潟でつくられた酒のトモ。

意外と知らない新潟産の極上つまみが、

毎日の晩酌をさらに盛り上げる。

日本酒 ●
ビール ○
ワイン ○



特選蒸しかまぼこ
雪印白



老舗・マルス蒲鉾の上品な蒲鉾。材料には上質なタラのすり身を使用し、かつ高級魚ハモのすり身を加える事で品のある味わいを生み出す。しなやかな食感、こんもり盛り上がった形。どこを取っても高級感が感じられる。蒲鉾をアテに、日本酒を味わう。そんなオツな日本酒の飲み方たまには良いかも。

¥648【マルス蒲鉾工業(株)】

日本酒 ○
ビール ○
ワイン ●



いかガーリック漬



驚く程柔らかな食感とガーリックオイルの香ばしい香りが食欲をそそる一品。そのままつまみとして食べるのももちろん、料理の具材にもピッタリ。ワインに限らず、日本酒、ビールとも相性抜群。

¥864【(株)こめ米雪国】

日本酒 ●
ビール ○
ワイン ○



燻製塩引鮭



こだわりの塩引鮭を桜の木を使ってじっくりとスモーク。塩引鮭の深い味わいと桜の香りが作り出す旨みはクセになる。鮭、塩、燻製用の桜の木以外は使っていない完全無添加の自然食品で、柔らかな食感とスモーキーで芳醇な香りが日本酒の旨味をさらに引き出してくれる。

¥980【郷福堂】

日本酒 ○
ビール ●
ワイン ○



ささみスモーク(辛口)



国道7号線沿いにある【かみはやしハム】は、過去に様々な賞を受賞してきた名店中の名店。店頭には常時20種類以上のハムやソーセージなどが並び、酒好きの心をぐくぐって止まない。「ささみスモーク」は、薫製の香りが強く、ピリ辛なアクセントもあり、ビールが進むこと間違い無し。

¥675【(有)かみはやしハム】

日本酒 ○
ビール ○
ワイン ●



長岡巾着茄子の
辛子茄子



長岡の農家が数十年かけて作り上げた有機土壌で育てる巾着茄子を採ったその日に加工。よって、鮮度が高く、コリコリとした食感にツーンとくる辛さが効いた、極上の辛子茄子が完成。その絶妙な味わいは日本酒に合うかと思いきや、意外にもワインと相性が良い。

¥595【たばな宮栄工場】

日本酒 ●
ビール ○
ワイン ○



豚ジャーキー



銘柄豚・妻有ボークで作った贅沢な豚ジャーキー。妻有ボークは「妻有畜産グループ」が安全・安心・おいしさを追求して育てあげた豚肉で、脂の溶ける温度が低く、色は純白で甘みがあり、赤味には旨味がギュッと詰まっている。魚沼の地酒「松乃井」に漬け込んで作るため、日本酒に合うのも頷ける。

¥565【ファームランド・木落TF】

日本酒 ●
ビール ○
ワイン ○



やわらか炙り甘えび



口に含むと、一気に磯の香りが広がるやわらか炙り甘えびは、身がギッシリと詰まっていて、頭の先から尻尾まで一口でバリバリと食べたい。炙りの香ばしさと磯の香りが混ざり合い、どんな日本酒とも馴染みそう。料理のアレンジにもピッタリな、ビジュアル、味、食感すべてが◎の一品。

¥648【(有)村上こがね】

日本酒 ○
ビール ○
ワイン ●



モッツアレラチーズ
味噌漬



モッツアレラチーズを老舗味噌屋オリジナルの味噌床で漬けた発酵物同士のコラボレーション商品。モッツアレラチーズ本来のプレーンな味わいは、味噌に漬けることで身が締まり、旨みが凝縮。まるでスモークチーズを思わせる濃厚な味わいに、隠し味のブラックペッパーがピリッと引き締めている。

¥1,296【(有)たばな宮栄工場】