

もっとおいしく! 酒蔵見学の ススメ

新潟の地酒といても、酒蔵ごとに味わいや香りはさまざま。リアルな酒造りの現場を見学しながら、試飲やお土産選びも楽しみましょう。



新潟の地酒を
もっと
好きになる!



今代寺酒造

新潟駅から程近い酒蔵。酒造りの歴史だけでなく、藏の全く違う地域の歴史についても案内スタッフが説明してくれる。

- ⑧ 新潟市中央線銀四丁-1 ⑨ 025-245-0325
- ⑩ 9時~17時(休日は公式サイトから事前予約制)
- ⑪ 年末年始 ⑫ あり ⑬ 見学無料(旅行会社経由もしくは16名以上での予約は1人400円)
- ⑭ @mayotsukasa_jp



酒蔵で目指せ
全蔵制覇!

ほんしゅ館 新潟駅店

500円で最大5杯分の酒を楽しめる人気の試飲スポット。好みの一本を見ついたら、お酒売り場で購入も可能。新潟のわざまみも品ぞろえが豊富。

⑧ 新潟市中央区花園1-9-6-47
⑨ 025-240-7090 ⑩ 9時~21時/営業番所時30分~20時30分(20時15分LO)
⑪ CoCoLo新潟・タカミ越の営業日に準ずる
⑫ 提携あり ⑬ @ponstukar@niigata

※軒先着順は20歳未満と子ども連れでの入場は不可

※営業時間は変更の可能性あり。要お問い合わせ。



美酒に出会う旅

A trip to discover delicious sake

約90の酒蔵が点在する新潟県。新潟市内では6つの区で日本酒造りが行われ、観光客向けに開放している酒蔵もいくつかあります。藏によって酒造りを間近で見学できるところもあれば、試飲ができるところもあったりと内容は異なるので、事前に問い合わせて計画的に酒蔵めぐりを楽しみましょう。

酒蔵見学でおすすめのエリアは北区、中央区、そして隣接する西区と西蒲区の4つ。北区はトマトの栽培が盛んな街。農家レストランでの食事と合わせた酒蔵めぐるなら、西区・西蒲区にも足を運んで歩いて回れるくらい。目的地がコシクにまとまっているのが魅力です。新潟駅を起点に味噌蔵やブルワリーにも立ち寄れる沼垂は、国内外から観光客が訪れる人気の観光地。沼垂テラス商店街のフェニックスショップで休憩しながらの散策もおすすめです。ゆっくり新潟市の酒蔵めぐるなら、西区・西蒲区にも足を運んでみましょう。少し移動するだけの距離で広がってきている今こそ、飲食店で温泉街や寺泊の海産物も楽しめて日本酒・ビール・ワインの銘醸地も。その土地のカッブ酒を片手に電車に乗り込めば、新潟らしい酒旅を満喫できます。

「新潟清酒」は淡麗辛口が味わいが代名詞とされてきたものの、ここ数年で濃醇甘口や旨口の酒も増加傾向。味わいの幅が広がってきて、各酒蔵で、酒屋で、酒蔵見学を通じて、各酒蔵の酒を飲み比べてみませんか。新潟市に訪れば、自分好みの美酒がきっと見つかることはす。

酒蔵見学は大人の休日につぶつぶたり。中央区は徒歩で回れるくらい。目的地がコシクにまとまっているのが魅力です。新潟駅を起点に味噌蔵やブルワリーにも立ち寄れる沼垂は、国内外から観光客が訪れる人気の観光地。沼垂テラス商店街のフェニックスショップで休憩しながらの散策もおすすめです。ゆっくり新潟市の酒蔵めぐるなら、西区・西蒲区にも足を運んでみましょう。少し移動するだけの距離で広がってきている今こそ、飲食店で温泉街や寺泊の海産物も楽しめて日本酒・ビール・ワインの銘醸地も。その土地のカッブ酒を片手に電車に乗り込めば、新潟らしい酒旅を満喫できます。

「新潟清酒」は淡麗辛口が味わいが代名詞とされてきたものの、ここ数年で濃醇甘口や旨口の酒も増加傾向。味わいの幅が広がってきて、各酒蔵で、酒屋で、酒蔵見学を通じて、各酒蔵の酒を飲み比べてみませんか。新潟市に訪れば、自分好みの美酒がきっと見つかることはす。

初めて店を訪れたなら「飲み比べセット(1,600円)」がおすすめ。写真は(天の川)ペールエール(770円)。瓶での購入は605円。



発酵の町 沼垂ビール 沼垂ビアパブ

醸造するビール醸造所で生きた酵母から造られた、味わい深いクラフトビールが飲める店。「佐渡番茶」「ル・レクチエ」など、新潟県産食材を原料に使用した瓶ビールはお土産にもぴったり。新潟駅から徒歩15分という好立地もポイント。

- ⑧ 新潟市中央区沼垂東2-9-5
⑨ 025-383-8720
- ⑩ 17時~21時、土曜13時~21時、日曜11時30分~17時
⑪ 40席 ⑫ あり
⑬ @nuttari_beer



さき酒師が語る! 新潟清酒の魅力



新潟県は酒蔵の数が全国一の県です。かつ全県にわたって酒蔵が存在しているため、各地域の地酒があり、さまざまな味わいを楽しめることが大きな魅力です。新潟市も同様で、15の酒蔵はいずれも個性豊かで味の幅もありますが、結じてキレが良く食中に通じいるのが共通するポイントだと考えています。

味わいや楽しみ方もさることながら、酒蔵見学に出かけて酒蔵の歴史や造り手の思いなど、日本酒を取り巻くストーリーに触れることも楽しみのひとつです。

味わいや楽しみ方もさることながら、酒蔵見学に出かけて酒蔵の歴史や造り手の思いなど、日本酒を取り巻くストーリーに触れることも楽しみのひとつです。



村山 和恵さん

秋田生まれ新潟育ち。さき酒師や日本酒学講師の資格を取得し、講習会やイベント、執筆に関わるほか、女性のための日本酒コミュニティ「にいがたの美醸」の主宰も。2013年よりにいがたの美醸では新潟県初の女性として新潟県初の「酒サムライ」に就任。

飲食店で日本酒を堪能する際には、ぜひ地元の食と一緒に味わうことがおすすめです。銘柄数が多いので、迷ったらお店の方に好みなどを伝えセレクトしてもらえば、新しい発見があるはずですよ。複数人で利用する場合は、少人数で利用する場合と一緒くつ何銘柄か分け合いかねます。銘柄数が多いので、迷ったら飲み比べすれば、好みのお酒に出会えることも。また、酒屋さんで日本酒を選ぶときも、一口にアロマイーストしてもいまい。試飲できるお店もありますし、銘柄のラインナップにもそれぞれの個性がありますので、ぜひ酒屋めぐりを楽しんでください。