# 喉に温泉 にいがた地酒の宿

泉都・五泉、その郷土の味わいを、 より深く、より楽しむために



# 主おすすめの地酒6選(冷酒)

美味なる料理に合う美酒を求めて……。丹精込めたおもてなし料理をもっと楽しんでいただくために酒蔵を訪ねまし た。酒造りの繊細な工程を見学し、試飲し、より深く「わが町の酒」を知り、料理それぞれにベストマッチな銘柄を、『基本 的に日本の料理には、なんでも合うんだけど、あえて言うなら…』と杜氏の意見も伺い選びました。知識と経験から選ば れた「お料理の伴」は皆さまのご期待にそえる「料理をさらに美味しくする地酒」と自負しております。各旅館が自信を 持っておもてなしする料理と地酒のコラボレーションをお楽しみください。

# 消費税別の表示です

程よい華やかさの吟醸香と、淡麗 でありながらもコクを感じさせる 旨味をもつ。味の広がりとキレの よさが絶妙に調和し、濃い目な味 付けの料理とも良く合う。



特別純米

●精米歩合:55% ●日本酒度:+4.5

影

●アルコール度: 14~15

上品でフルーティ、純米吟醸のよ

うな華やかさがある。米の旨さを

引き出し、青りんごのような爽や

かな酸味の生きた、軽やかな味わ

いとソフトな舌触りが特徴。



魚料理

●精米歩合:55%

●日本酒度:+4.0

●アルコール度:15

# 【越後泉山】菅名岳

「フランス料理に合う」とグルメ

漫画で絶賛された純米吟醸酒。軽

やかでふくらみのある味わい、柔

らかな辛口が楽しめます。冷やで

召し上がって下さい。

冷やでオススメの透明感のある スッキリ系辛口。菅名岳の中腹か ら湧き出る「どっぱら清水」を寒 の入りから九日目に汲み、仕込み 水に使うという拘りの酒。



●アルコール度: 14~15



# Suganadake 菅名岳【生原酒】

# 越後杜氏【厳撰】 Effige Topi

すいすい飲める、やわらかな酒し という杜氏の理想を体現した、蔵 元の看板銘柄です。地元のファン に愛されてきた、まろやかな味わ いをお楽しみください。

●原料米:五百万石 ●精米歩合:58%

●日本酒度:+4.0

●アルコール度: 14~15

●日本酒度:+4.0 ●アルコール度: 15~16

旨い酒を、

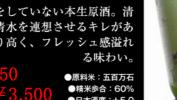
より楽しんでいただく "和らぎ水" をどうぞ!

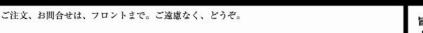
> 五泉のおいしい湧水 「吉清水」500 ml



# 火入れをしていない本生原酒。清 冽な清水を連想させるキレがあ り、香り高く、フレッシュ感溢れ

●精米歩合:60% ●日本酒度:+5.0 ●アルコール度: 18~19





魚・野菜・肉に合う地酒の推薦銘柄を二蔵から3種ずつ選びました。 ご注文は、赤文字で番号をふってありますので「地酒の3番を1合」と いう風にフロント9番へお申し付けください。 裏面には五泉のお酒の美味しさの秘密をまとめています。





# 当地・五泉市はその名に「泉」が冠されるほど、豊かでまろやかな清 かな水が溢れています。この恵まれた地に江戸時代から続く 2 つの酒 蔵があり、それぞれ独自の矜持とこだわり、製法そして匠を抱え、永き にわたり脈々と酒造りを続けてきました。五泉自慢の清水と新潟の米 そして実直な杜氏の技が作り上げる優麗なる酒に陶酔してください。

# 良き水あるところに旨い酒あ

地元で愛される至極の蔵

# 金鵄盃酒造(株)

# 名工が醸し出す

仕込水「天狗の清水」は霊峰白山 を源とし、そのむかし修験者が喉 を潤したと言われる名水。酒造り の全工程にくまなく使われている

上げるのは、卓越技能者「にいがた を筆頭に、一級技能士で構成され

# 越後杜氏 大吟醸

香り豊かに、まろやかな コクと艶をもつ、澄みわ たる極上の味わい。

●原料米:山田錦

●アルコール度:16~17



















# 老舗の地酒



泉産「五百万石」、蔵人自らが栽培 する「越淡麗」など、品種毎の産地

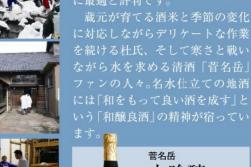
「水・米・技」。3つが醸し出す深い原

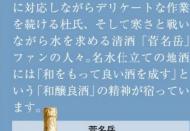












近藤酒造(株)

造り手と顧客が醸し出す

近藤酒造の「菅名岳 寒九の水

適していると言われる水を、雪中

行軍さながらに菅名岳山中に求め

る新年の恒例行事です。全国から

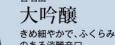
れぞれが「旨い酒」に情熱を燃やし

ら湧き出る「どっぱら清水」で、水

の美味しい五泉市の中でも酒造り

絆の地酒





●精米歩合: 40%

●日本洒度:+30 ●アルコール度:14~15



