

咲花温泉 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。

金鶏盃酒造(株) 消費税別の表示です 近藤酒造(株)

<p>吟醸 村松 Muramatsu</p> <p>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。味の広がりや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。</p> <p>●原料米：山田錦 ●精米歩合：55% ●日本酒度：+4.5 ●アルコール度：14～15</p> <p>1合 ¥950 4合瓶 ¥3,500</p>	<p>肉料理 とともに</p>	<p>純米吟醸 越乃鹿六 Koshino Karoroku</p> <p>「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。</p> <p>●原料米：越後産 ●精米歩合：55% ●日本酒度：+4.0 ●アルコール度：15</p> <p>1合 ¥1,050 4合瓶 ¥4,000</p>	 <p>地酒①</p>	 <p>地酒④</p>
--	---------------------	--	---	--

<p>特別純米 雪影 Yukikage</p> <p>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。</p> <p>●原料米：五百万石 ●精米歩合：50% ●日本酒度：+4.0 ●アルコール度：14～15</p> <p>1合 ¥670 4合瓶 ¥2,600</p>	<p>魚料理 とともに</p>	<p>本醸造 越後泉山 菅名岳 Suganadake</p> <p>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「どっばら清水」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。</p> <p>●原料米：五百万石 ●精米歩合：60% ●日本酒度：+5.0 ●アルコール度：14～15</p> <p>1合 ¥860 4合瓶 ¥3,300</p>	 <p>地酒②</p>	 <p>地酒⑤</p>
---	---------------------	--	--	---

<p>本醸造 越後杜氏【厳撰】 Eigo no Domo</p> <p>「すいすい飲める、やわらかな酒」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。</p> <p>●原料米：五百万石 ●精米歩合：58% ●日本酒度：+4.0 ●アルコール度：15～16</p> <p>1合 ¥620 4合瓶 ¥2,400</p>	<p>野菜料理 とともに</p>	<p>季節限定 菅名岳【生原酒】 Suganadake Nishigametsu</p> <p>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、フレッシュ感溢れる味わい。</p> <p>●原料米：五百万石 ●精米歩合：60% ●日本酒度：+5.0 ●アルコール度：18～19</p> <p>1合 ¥950 4合瓶 ¥3,500 季節限定。売切御免</p>	 <p>地酒③</p>	 <p>地酒⑥</p>
---	----------------------	--	--	---

ご注文、お問合せは、フロントまで。ご連絡なく、どうぞ。


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。

咲花温泉 一水花

旨い酒を、より楽しんでいただく
“和らぎ水”
をどうぞ！

五泉の美味しい湧き水「清湯水」500ml

¥200





咲花温泉 にいがた地酒の宿

豊かな大地と清らかな水が
上質な米、野菜を育む

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ら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、水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。

<泉都の証明>

—良き水あるところに旨い酒あり—

地元で愛される至極の蔵

<p>金鶏盃酒造(株) 〒959-1704 新潟県五泉市村松(TEL) TEL 0250-99-1100</p> <p>名工が醸し出す 老舗の地酒</p> <p>文政7年(1824年)創業。伝統の酒造りには3つのこだわりがあります。</p> <p>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。酒造りの全工程にこまかく使われているのが自慢です。</p> <p>米は、東播磨の「山田錦」、地元五泉産「五百万石」、蔵人自らが栽培する「越後産」など、品種毎の産地・品質にこだわっています。</p> <p>こだわりの原料を最高の酒に仕上げるのは、卓越技能者「にいがたの名工」の称号をもつ阿部昇杜氏を筆頭に、一級技能士で構成された職人集団です。</p> <p>「水・米・技」。3つが醸し出す深い味わいをお楽しみください。</p>	<p>霊峰白山の百年伏流水「天狗の清水」で仕込む</p>   	<p>菅名岳の「寒九の水くみ」から始まる酒造り</p>   	<p>近藤酒造(株) 〒959-1824 新潟県五泉市菅名(TEL) TEL 0250-43-3187</p> <p>造り手と顧客が醸し出す 絆の地酒</p> <p>近藤酒造の「菅名岳 寒九の水くみ」は1年の内で一番酒造りに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。全国からの参加者は400名を軽く超え、それぞれが「旨い酒」に情熱を燃やしています。この水は菅名岳中腹から湧き出る「どっばら清水」で、水の美味しい五泉市の中でも酒造りに最適と評判です。</p> <p>蔵人が育てる酒米と季節の変化に対応しながらデリケートな作業を続ける杜氏、そして寒さと戦いながら水を求める清酒「菅名岳」ファンの人々。名水仕立ての地酒には「和をもって良い酒を成す」という「和醸良酒」の精神が宿っています。</p>
<p>越後杜氏 大吟醸</p> <p>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。</p> <p>●原料米：山田錦 ●精米歩合：40% ●日本酒度：+5.0 ●アルコール度：16～17</p> 	<p>金鶏盃酒造の 取材模様</p> 	<p>金鶏盃酒造 「ケンカ酒」 本の紹介</p> 	<p>菅名岳 大吟醸</p> <p>きめ細やかに、ふくらみのある淡麗辛口。</p> <p>●原料米：越後産 ●精米歩合：40% ●日本酒度：+3.0 ●アルコール度：14～15</p> 
<p>咲花温泉 旅館共同組合 携帯サイト</p> 	<p>近藤酒造の 取材模様</p> 	<p>近藤酒造 「美味しんぼ」 本の紹介</p> 	<p>近藤酒造 「美味しんぼ」 本の紹介</p> 