

特集

vol.8

新潟の地酒巡り

全国的にも評価が高い新潟の清酒。
そのおいしさの秘密を紹介します。

小千谷市の酒蔵

新潟銘醸

雪も彩る小千谷で、
上品な香りと味わいの酒を。

越後雪国の生活を綴った鈴木牧之(ぼくし)の北越雪譜に「雪ありて縮あり」と記され、国の重要無形文化財に指定され、ユネスコの無形文化遺産に登録された小千谷縮。縮と同じく雪の中で心を籠(こ)めて造る当社の製品は、新潟清酒の中でも特にきめの細かいコクとすっきりとした後味が特徴です。

代表取締役社長 吉澤 貞雄



- 1.「長者盛 美禄 大吟醸」山田錦を35%まで丁寧に磨き、酒造りに最適な厳冬期に長期低温醗酵。繊細かつ華やかな味わいの逸品です。
- 2.「長者盛 本醸造 辛口」原料米は新潟県産米100%、適度なコクと後味のキレ、肴を選ばない定番酒です。
- 3.「福寿長者盛 黒ラベル」新潟県の酒米「越淡麗」で造った、優雅な香りと爽やかな味わいの純米吟醸酒です。



新潟銘醸株式会社
〒947-0004
新潟県小千谷市東栄1丁目8番39号
TEL.0258-83-2025
URL: <http://www.niigata-meijo.com/>

新潟銘醸の歴史は、そう古くなく創業は昭和13年ですが、蔵元である吉澤家は長岡市摂田屋で明治時代より薬酒「機那(きな)サフラン酒」を製造販売しており、また大正時代吉澤邸に建設された十二支などが極彩色の鍍絵(こてえ)で描かれた蔵は現在国の登録有形文化財に指定されています。

創業者の吉澤勇次郎は昭和2年に当時では革新的な珙瑯(ほうろう)タンクの製造会社の設立に参加しましたが、木桶オンリーだった酒造業界になかなか受け入れられず、そうした経緯もあり自ら酒造業に乗り出し昭和13年に新潟県中蒲原郡で新潟銘醸を創業、2年後には小千谷市に移転し、本格的に酒造りをはじめました。「長者盛」の銘柄には長者のように秀でた酒を造りたいという創業者の思いが込められています。小千谷は錦鯉発祥の地として魚沼コシヒカリの産地としてまたへぎ蕎麦で知られています。そのような地域の環境の中で「食とともにある日本酒」を目指してきました。

いい米を丁寧に精米し、低温でゆっくりと醗酵させ、軟水で仕込む。これが新潟の多くの蔵で行われている仕込みですが、ここに個性を加えてゆく、淡麗辛口の味わいの中に米の旨味をしっかりと感じられる酒。

小千谷は山間地。創業当時から「長者盛」は、この土地の風土があるからこそ生まれる独特のうまさを追求し、時代とともに革新を重ねて、進化させ続けて行きます。

編集後記

明けましておめでとうございます。本年もよろしくお願いいたします。

今年の干支、亥年には「無病息災」の由来があると言われていています。皆様にとってこの一年が健やかで実り多い年となりますよう祈念いたします。

今回のセンターだよりはいかがでしたか？ この新春号では、小千谷市様からのご寄稿や新潟銘醸様からの新潟の地酒巡りなどをご紹介させていただきました。ご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。

今後も地方公共団体の補完・支援機関として安全・安心な地域づくりのため、職員一丸となり取り組んでまいります。これからも温かいご支援、ご指導をいただければ幸いです。

編集委員 情報管理部 谷 佳裕子

新潟県

Niigata Construction Technology Center

建設技術センターだより

2019
新春号
New Year



特集 02 市町村紹介コーナー

おぢや風船一揆

雪原まつりの一大スペクタクル。大きな熱気球が真っ白な雪野原をカラフルに染め上げ、大空への挑戦が繰り広げられます。本州唯一の雪上の熱気球大会を兼ねたイベントです!



CONTENTS	
04	発注者支援事業紹介
05	NDJ会議の活動紹介
05	第1回にいがた「道」フォトコンテスト
06	ものづくり体験学習教室
センターINDEX	
07	雪のことば・雪のころ
新潟の地酒巡り	
08	新潟銘醸
08	編集後記