

営業時間 9時～17時  
駐車場 30台(大型/バスも可)

【酒蔵見学】

予約 同酒造ホームページ=2面=から要予約

料金 無料  
※10人以上の団体・英語ガイドは有料、試飲有料コースあり

所要時間 約30分

「少しでも日本酒に興味を持ってもらいつつかけになればと蔵見学を続ける江戸時代創業の老舗。新潟県産の米と営業名岳(五泉市)の天然水を使用し、全国でも珍しいアルコールを一切添加しない全量純米仕込みの酒造。日本酒文化を国内外に広めるため、英語ガイドによる酒蔵見学を行うなど積極的に海外観光客も受け入れている。



今代司酒造

酒蔵探訪

蔵元のこだわりに触れよう

新潟駅から徒歩圏内にあり、酒蔵見学や試飲ができる今代司酒造を紹介します。酒造りの現場をのぞいてみましょう。

3 試飲&買い物を楽しむ

見学の最後は、日本酒好きにはたまらない試飲タイム♪季節のお酒を味わいましょう。



▲甘酒(ノンアルコール)の試飲もあるのでお酒が苦手な人も楽しめます

2 ギャラリー見学で歴史に触れる

これまでに販売した商品や昔の酒造りの道具などが並ぶギャラリーエリア。老舗ならではの歴史を感じさせます。



直売店店長 横山 祐太郎 さん

1 酒造りの工程を学ぶ

酒造りだけでなく、日本酒の基礎知識や歴史なども解説してくれます。フォトスポットもあります。



主に 純米酒系

爽酒 軽快でなめらかなタイプ

主に 普通酒系 本醸造酒系

冷ややっこ 素材の味わいを活かした料理とよく合います。

主に 純米酒系

桜エビとアボカドのクリームピザ 塩分の効いた料理や乳製品ともよく合います。

主に 大吟醸酒系 吟醸酒系

タイのカルパッチョ 軽やかな前菜や柑橘類を使った料理とよく合います。

主に 長期熟成酒系 古酒系

ブルーチーズの蜂蜜添え スパイスの効いた料理や発酵食品などよく合います。

ペアリング術

日本酒の特徴と料理の味わいを合わせ、互いのおいさを引き立てることを「同調」といいます。この考え方を使った日本酒と料理の組み合わせ例を紹介します。



酒とごちそう 「いわむろの宴」

西蒲区岩室地区のたからやま醸造の日本酒と岩室温泉の伝統、旬の料理を堪能できます。

12/7

時間 17時半～20時半  
場所 高志の宿 高島屋(西蒲区岩室温泉)  
定員 先着80人  
料金 13,000円  
申し込み 特設サイト=右下=から申し込み  
申込 同宿 ☎0256-82-2001

るぶ特別編集 「新潟市 - 日本酒に出会う旅」発行

酒どころ新潟市の楽しみ方を紹介するガイドブックを12月上旬に発行します。酒旅プランの参考にお薦めです。  
※新潟市ホームページから閲覧できるほか、観光案内センター、宿泊施設、区役所などで配布。表紙デザインは変更する場合があります



日本酒イベント

PICK UP!

この他にも日本酒をテーマにさまざまなイベントを開催します。詳しくは特設サイトをチェック!



そもそもなんぞ?

新潟の日本酒が

おいしいワケ



村山 和恵 さん

日本酒造青年協議会が日本酒文化の普及に貢献する人に与える酒サムライの称号を持つ村山和恵さん。日本酒学講師として活躍するほか、日本酒を楽しむための女性コミュニティ「にいがた美釀」の代表。日本酒文化の魅力を発信している。

その1 酒造りに恵まれた気候風土

新潟は冬の積雪が地下水となることから、ミネラル分の少ない良質な軟水に恵まれています。軟水仕込みの酒には、冬の安定した低温環境が欠かせない条件で、口当たりがやわらかく繊細な味わいの日本酒になります。良質な水と肥沃な土壌で「五百萬石」や「越淡麗」といった新潟を代表する酒米が育ち、特に五百萬石はすつきりとした味わいを生み出しやすく、新潟の酒造りには欠かせない品種です。このように高品質な水と米を生み出す新潟の気候風土によって、「新潟淡麗」と言われるおいしい日本酒が造り出されています。



その2 越後杜氏の優れた技術

新潟の酒造りの職人「越後杜氏」には、冬に全国へ出稼ぎに出て腕を磨き、日本有数の酒造技術者集団に成長した歴史があります。人材育成と品質の向上を目指して設立した、新潟県独自の醸造試験場や清酒学校によって若い世代にも優れた技術が受け継がれ、安定して高い品質の日本酒が造られています。

その3 「食中酒」として楽しめる「淡麗」な味わい

新潟の日本酒に多い、すつきりとキレのある味わいは、料理の味を引き立て、白身魚の刺身やだしのかきた薄口の料理などよく合います。ひと口に「新潟淡麗」といっても、産地によって香りも味わいもさまざま。飲み比べて好みのお酒を見つけるのもいいですね。

市内15酒蔵が教える

自慢の銘酒



飲み比べてお気に入りの一本を見つけてみませんか。見学できる蔵もあるのでぜひ足を運んでみてください。 ※五十音順で掲載。HPホームページ

朝妻酒造

創業 明治42年(1909年)  
住所 西蒲区曾根251-2  
TEL 0256-887895  
代表銘柄 越乃風雪



越後鶴亀

創業 明治23年(1890年)  
住所 西蒲区竹野町2580  
TEL 0256-722039  
代表銘柄 越後鶴亀



石本酒造

創業 明治40年(1907年)  
住所 江南区北山847-1  
TEL 0256-2762028  
代表銘柄 越乃寒梅



越後伝衛門

創業 昭和28年(1953年)  
住所 北区内島101-1  
TEL 0251-3885020  
代表銘柄 タマギハル



今代司酒造

創業 明治4年(1767年)  
住所 中央区錦が岡1-1  
TEL 0251-2450325  
●蔵見学可(同酒造HP「右」から要予約)  
代表銘柄 錦鯉



笹祝酒造

創業 明治32年(1899年)  
住所 西蒲区松野尾3249  
TEL 0256-723982  
●蔵見学可(同酒造HP「右」から要予約)  
代表銘柄 笹祝



越後酒造場

創業 昭和7年(1932年)  
住所 北区葛塚3306-1  
TEL 0251-3872008  
代表銘柄 越乃八重



塩川酒造

創業 大正元年(1912年)  
住所 西区内野町662  
TEL 0251-26212039  
●5月・9月金曜のみ蔵見学可(前日までに電話で要予約)  
代表銘柄 願人



樋木酒造

創業 天保3年(1832年)  
住所 西区内野町582  
TEL 0251-26212014  
代表銘柄 鶴の友



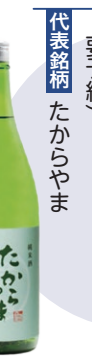
DHC酒造

創業 明治41年(1908年)  
住所 北区嘉山1-611  
TEL 0251-38712025  
代表銘柄 悠天



たからやま醸造

創業 明治18年(1885年)  
住所 西蒲区石瀬1380  
TEL 0256-7719301  
●蔵見学可(同酒造HP「右」から要予約)  
代表銘柄 たからやま



高野酒造

創業 明治32年(1899年)  
住所 西區木山241-1  
TEL 0251-23912046  
●蔵見学可(10人以上の団体は同酒造HP「右」から要予約)  
代表銘柄 越路吹雪



峰乃白梅酒造

創業 寛永16年(1639年)  
住所 西蒲区福井1833  
TEL 0256-735000  
代表銘柄 峰乃白梅



村祐酒造

創業 昭和23年(1948年)  
住所 秋葉区舟戸11-11  
TEL 0250-3812028  
代表銘柄 花越路



LAGOON BREWERY

創業 令和3年(2021年)  
住所 北区前新田576-1  
TEL 0251-2500069  
●蔵見学可(同酒造HP「右」から要予約)  
代表銘柄 翔空

