

竣工ご挨拶

地元の皆様には苗場酒造をご愛顧賜り
深く感謝申し上げます。

昨年11月着工致しました新蔵も、
皆様からご協力を頂きこの度竣工致しました。

津南町の景観にとけ込むよう、
また酒蔵らしく木造を選択し、

7間×12間の無柱空間でありながらも
3.5m耐雪と致しました。

見学者通路も併設し、津南町の
観光名所となればと思っております。

末永いご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

苗場酒造株式会社 代表取締役 新保光栄



※実際の仕込みは9月以降を予定しております。

■設計・施工:協和建設株式会社 ■木工事:山田工務店 ■電気工事:大割野電工社 ■設備工事:富澤住設

通年20度以下。四季醸造により約4倍の増産可能!

お披露目見学会 限定特典

- ★先着100名様 苗場山ワンカッププレゼント
 - ★酒粕甘酒振舞い
 - ★酒粕詰め放題 500円(税込)
 - ★新蔵竣工記念福袋販売
 - ★お中元商品 特別販売会
 - ★お買い上げ3,000円毎に景品が当たる輪投げチャンス
- 是非お気軽にご来場下さい。



「醸す森」

■ 開発コンセプト

今までの日本酒のイメージを覆すような、「日本酒の本質的な良さ」を表現する

日本酒が得意な方・苦手な方・日本酒ビギナー・海外の方…全国・世界の人に感動して頂ける味わいを目指しました。

■ 「醸す森」のこだわり

- 一段仕込み** 仕込み初期に出る芳醇な吟醸香とお米の甘味を残したまま、フレッシュで豊潤な味わいを生む
- 袋搾り** 手間をかけてゆっくりと搾ることにより、雑味を最小限に抑えた濃厚な味わいを生む
- 無濾過生原酒** 瓶の中で生き続ける酵母がガスを発生させ、シュワッとした爽快感のある口当たりを生む

■ 「醸す森」の商品詳細 ※3種ともAlc度数:14度、生酒・要冷蔵

- 純米大吟醸 -山田錦40-** 麴米・掛米:兵庫県産山田錦 / 精米歩合:40%
ペアリング:カマンベールチーズや軽くトーストしたパン、ホワイトチョコレート
- 純米大吟醸** 麴米:新潟県産五百万石 / 掛米:新潟県産こしいぶき / 精米歩合:50%
ペアリング:ハンバーグやブルーチーズ、ティラミス
- 純米吟醸** 麴米:新潟県産五百万石 / 掛米:新潟県産こしいぶき / 精米歩合:60%
ペアリング:ピザやパテドカンパーニュ



醸す森の物語



フルーティーで、新しいお酒です。

「深然-MIZEN-」

■ 開発コンセプト

乾杯酒としても食中酒としても楽しめるような日本酒

現在の日本酒のトレンドを踏襲しつつ、食事にも合わせやすい甘みと後味を「二段仕込」で実現しました。



深然の物語

深
然
MIZEN



深い香りと甘みが織りなす、
自然の味わい。



YouTubeの人気チャンネル【日本酒SAKE CHANNEL】

【衝撃の結果に!?】本当に美味しい日本酒はコレだ!
第2回日本酒総選挙TOP10結果発表!

日本一の日本酒専門店居酒屋の日本酒原価酒蔵や、高級寿司と日本酒のペアリングに力を入れた鮎あさひなどで活躍するスタッフ様が日本酒の魅力を発信するチャンネルで【第2回日本酒総選挙(お客様がブラインドで12種類飲み投票を行う)】にて、「十四代」様に続き当蔵の「醸す森」が第2位になりました!



日本酒SAKE CHANNEL

お酒は20歳になってから。

受賞歴

全国新酒鑑評会

・令和3酒造年度 金賞 過去7回受賞

関東信越国税局酒類鑑評会

・優秀賞 過去24回受賞

越後流酒造技術選手権大会

・令和3酒造年度 第2位入賞

Oriental Sake Awards 2023

醸す森純米大吟醸
・生酒部門champion
・The Best of Niigata

MONACO SAKE AWARD 2023

深然-MIZEN-純米吟醸
・グランプリ
・マリアージュ賞(テーマ:フォアグラ)
・純米吟醸・吟醸部門 GOLD



苗場酒造株式会社

〒949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡戊555
電話/025-765-2011 FAX/025-765-5100
営業時間/9:00-17:00 定休日/水曜日・日曜日
<https://www.naebasan.com> <https://www.facebook.com/naebasyuzo>

