

「苗場山」「ゆきのまゆ」「深然」

苗場酒造 (津南町)

苗場山



百名山と百名水 豪雪地の恵みを存分に

日本百名山の苗場山、日本百名水の龍ヶ窪、そして苗場山頂に広がる湿原という自然に恵まれ、冬には雪田草原となる県境の豪雪地・津南町。

第12回はこの地に明治40年(1907)に創業した苗場酒造社長の新保光栄さんとゆかりさんご夫妻をゲストにお招きします。豪雪地の清らかな雪解け水を使い、軟水の特徴を活かした伝統の越後杜氏の技で丁寧に、じっくりと醸す旨味を備えた美酒たち。そのストーリーを蔵元に紹介いただきます。今回は、繊細でフレッシュな一段仕込みの「ゆきのまゆ」全種類と焼酎、創業当時の「苗場山」、二段仕込みの新ブランド「深然(みぜん)」をご用意いたします。

雪解け水で育まれた滋味あふれる食材を使った旬の味わい、雪国の保存の知恵が息づく郷土料理などの津南の幸を、美酒とともに楽しみください。

2025年9月20日(土)18:00~20:00

【料金】6500 円(税込) ※ご参加は先着30名様。お早目のご予約をお願いします。



会場: #きーぼう do. (新潟市中央区本町通 6-1115 本町六商店街: ぷらっと本町)

ご予約 info@victory-r.com Tel. 050-3590-0078 (#きーぼう do.) 問合せ Tel. 090-2952-5080 (高橋)

※開催3日前(9月17日)からのキャンセルにつきましてはキャンセル料金(4500円)が発生します。

当日のキャンセルは全額(6500円)となっております。

〈プロデューサー紹介〉

高橋真理子 第12回担当 群馬県沼田市出身。新潟の食と酒の魅力を発信する出版社ニール代表。編著に『ケンカ酒 新潟の酒造り、小さな蔵の挑戦』(新潟日報事業社)、『cushu 手帖』(ニール)等。NPO法人にいがた食の図書館理事長。

石坂智恵美 新潟県新発田市出身、新潟清酒名誉大使。著書に『長岡復興の恩人 ～三島億二郎物語～』『小説 飛べ! ダコタ 銀翼の渡り鳥』ほか。酒蔵取材多数。