

越後謙信 SAKEまつり



NIIGATA PREFECTURE SAKE BREWERS ASSOCIATION TAKADA BRANCH

OFFICIAL SITE INSTAGRAM



新潟県酒造組合高田支部

〒943-0832 新潟県上越市本町3丁目3-2 高田まちかど交流館
TEL. 025-522-2144 / FAX. 025-522-2145

越後・謙信SAKEまつり

毎年10月下旬の土曜・日曜2日間 高田本町商店街で開催

上越地域の酒蔵で造られる日本酒、ワイン、クラフトビールなどの様々なお酒を一堂に集めて試飲・販売を行います。地元グルメも多数出店し、上越の酒・食文化が丸ごと味わえます。



SAKEまつり 検索



施設のご案内



〔坂口記念館〕

坂口博士と酒の文化館

坂口記念館は、応用微生物学の世界的権威で「酒博士」としても知られる坂口謹一郎博士の業績紹介と酒造り唄の保存継承、酒造り道具を展示する酒杜り館。重厚な造りで、内部には、博士が好んだ囲炉裏のある書齋を再現した楽縫庵。博士が愛した雪椿を植栽した雪椿園。博士と文化人・蔵人との交流空間であった留春亭。以上の4施設から構成される文化施設です。



〔TAKADA-SAKE 139〕

上越妙高・酒の情報館

高田本町商店街の高田まちかど交流館内に、上越妙高エリア、酒の情報発信館として「TAKADA-SAKE 139」があります。上越妙高エリアの豊かな風土が育んだ「日本酒」「ワイン」「クラフトビール」「薬草酒」「蒸留酒」などを展示しております。また、蔵元のオリジナルグッズ販売や各種イベントの告知など情報満載です。ぜひ、気軽にお越しください。営業日等の詳細は、TAKADA-SAKE 139 オフィシャルサイトにてご確認ください。



〔高田まちかど交流館〕

(旧：第139銀行)

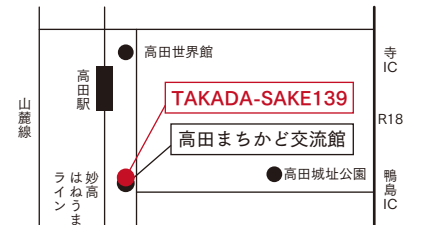
高田まちかど交流館は、昭和6年(1931年)に「百三十九銀行本店」として建てられた、当時では珍しい鉄筋コンクリート造の洋風建築物で、平成31年3月に旧第四銀行高田支店として「上越市文化財」に指定されました。



TAKADA-SAKE139 / 高田まちかど交流館
〒943-0832 新潟県上越市本町3丁目3-2
TEL.025-522-2144

えちごトキめき鉄道 高田駅から徒歩で15分
頸城バス 本町3丁目下車徒歩で1分
北陸自動車道 上越ICから車で20分
上信越自動車道 上越高田ICから車で15分

駐車場
車でお越しの方は、高田まちかど交流館に隣接する本町3丁目駐車場(有料)をご利用ください。





牧区 大月の棚田

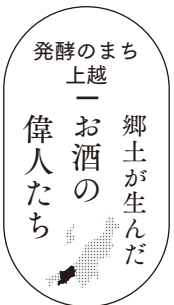
雪が磨く水、山が育てる米。
この土地の恵みが、一杯の酒に息づく。

NIIGATA PREFECTURE SAKE BREWERS ASSOCIATION TAKADA BRANCH

冬に降る雪は、やがて澄みきった清らかな水となり、地元の米を静かに育てます。その米は、醸造家の手によって柔らかな香りと深い旨みを宿し、独自の表情をもつ酒へと生まれ変わります。新潟ならではの気候と多くの酒蔵・醸造所が息づく発酵のまち上越。長い冬、低温の環境、豊富な湧水・すべてが発酵に最適な自然条件をつくり上げています。

受け継がれてきた技と、恵まれたテロワール。その二つが重なり生まれる、清らかで奥行きのある味わい。

発酵のまち上越の酒が持つ豊かな個性を、どうぞご堪能ください。



上越市提供 撮影：霜島一三氏

坂口謹一郎「農学博士」
酒の文化を広く世に示す

明治30年、高田に生まれる。発酵、醸造に関する「応用微生物学」の世界的権威の一人で、発酵の研究を通して、世界に類を見ない日本酒の独特な製造方法



岩の原葡萄園提供

川上善兵衛

岩の原ワイン創始者

明治元年(1868)北方村現上越市に生まれる。自家葡萄園で本格的ワイン造りを始めた善兵衛は、父の友人でもあった勝海舟の話に触発され、栽培から

や、日本酒の奥深さについて、卓越した見識と豊富な知識を駆使した名著を数多く残しているため「酒の博士」として知られています。研究の対象であった「微生物」とは、目では観察することのできない菌類や酵母・カビなどの小さな生物のことで、これらがかかわって「発酵」が促され、私たちの食生活に欠くことのできない味噌や醤油、日本酒などができあがります。この工程を科学的に解明し、その研究成果から、調味料の大量生産等、今日の発酵工業発展の扉を開いたといわれています。

ワイン醸造までを一貫した葡萄園づくりを目指しました。地下式の石蔵を建て、雪室に貯蔵した雪によって発酵温度を調節するなどして、31年ようやく製品化に成功します。昭和16年、彼の論文に対して「農学賞」が授与されました。さらに2013年、善兵衛が1927(昭和2)年に、交雑して作り出したぶどう品種「マスカット・ベリーA」がOIV(International Organization of Vine and Wine/国際ブドウ・ワイン機構、本部：パリ)によって、ワイン用ブドウ品種として登録されました。

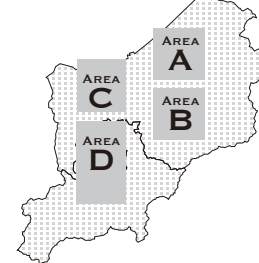


上杉謙信公

こよなく酒を愛した
戦国武将

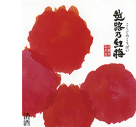
謙信公の酒好きもまた有名で、上洛しては足利義輝や関白・近衛前嗣と京風の酒宴をひらいていきます。日本酒をこよなく愛し、酒の肴は梅干であったといえます。梅干は二日酔い、疲労回復に効果があり、戦場食品としても重要でした。

SAKE MAP



A1 頸城酒造(株)

〔越路乃紅梅〕



故郷柿崎の水と米を、柿崎に伝わる頸城杜氏の技で醸す。目指す酒は、真の柿崎地酒そして感動の食中酒です。

上越市柿崎区柿崎5765
TEL.025-536-2329

A4 (株) 小山酒造店

〔醸し香〕



江戸時代に創業した海辺の酒蔵です。雑味の要因になる米のたんばく質を発酵で除去する特殊な製法により、米の濃厚な旨味を引き出した味わいが特徴です。

上越市大潟区土底浜3627
TEL.025-534-2022

A2 代々菊醸造(株)

〔吟田川〕



1783年創業。頸城杜氏の里柿崎で、地元をはじめ多くの人達に愛されています。季節の限定酒など、一年を通じて様々な味わいを楽しめます。

上越市柿崎区角取597
TEL.025-536-2469

A6 加藤酒造(株)

〔越後屋〕



雪深い吉川区は多くの名杜氏を輩出してきた地。この地で伝統の技を受け継ぎ、飲む人の側に寄り添って、酒造りを行っています。手軽に買えて、気軽に楽しめる最高の晩酌酒を目指します。

上越市吉川区下深沢233-1
TEL.025-548-3765

A3 (株) よしかわ杜氏の郷

〔よしかわ杜氏〕



1999年創業の若い酒蔵ですが、県下最大の杜氏輩出地として酒造りの伝統を大切に、地元産の「米・水・技」にこだわった酒造りをしています。

上越市吉川区杜氏の郷1番地
TEL.025-548-2331

A5 (資) 竹田酒造店

〔かたふね〕



海岸線のほど近く、砂丘の上に建つ蔵。何年もかけて濾過された水で醸す、米の香り豊かな酒を守るため、手抜きせず、丁寧な酒造りを心がけています。

上越市大潟区小船津浜171番地
TEL.025-534-2320

B1 新潟第一酒造(株)

〔越の白鳥〕



安らぎと喜びと感動を「伝える」酒造りを理念に掲げ、社員だけの酒造りに取り組んでいます。心に強く印象に残る、味わい深いお酒を取りそろえました。

上越市浦川原区横川660
TEL.025-599-2236

B2 (株) 丸山酒造場

〔雪中梅〕



創業1897(明治30)年。江戸時代には糶屋を生業とした。東頸城丘陵を水源とする井戸水と、伝統的な手作り糶で酒を醸しています。

上越市三和区塔ノ輪617
TEL.025-532-2603

B6 (株) 岩の原葡萄酒

〔岩の原ワイン〕



岩の原葡萄酒 IWANOHARA VINEYARD since 1989

岩の原葡萄酒の創業者川上善兵衛が約100年前に生み出した「マスカット・ベリーA」をはじめとする日本固有品種。そのぶどうの個性を生かしたワインをお楽しみください。

上越市北方1223
TEL.025-528-4002

B4 (有) 大宮商店

〔オタブルーイング〕



上越地方の豊かな自然と風土、そして伝統にインスパイアされたクラフトビールを醸造しています。「口目から「おいしい」」を感じられる印象的な味と香り。地元の食材を活用し、個性がありつつも飲みやすい、そんな味わいを目指しています。

上越市三和区末野新田1702 丑
TEL.025-532-2608

B5 (株) 越後葉草

〔THE HERBALIST YASO〕

THE HERBALIST YASO

「野草を原料とした植物発酵エキスの製造過程で誕生した「スピリッツ」と「ジン」。

新潟県上越の地で、50年以上にわたり野草酵素を研究してきた越後葉草が手がけるお酒です。野草を中心とした80種類の原料を用い、「80(やそ)」と「野草」の響きから「THE HERBALIST YASO」と名付けました。

自然由来の野草が持つ生命力をお楽しみください。

上越市大字小猿屋73番地
TEL.025-544-3050

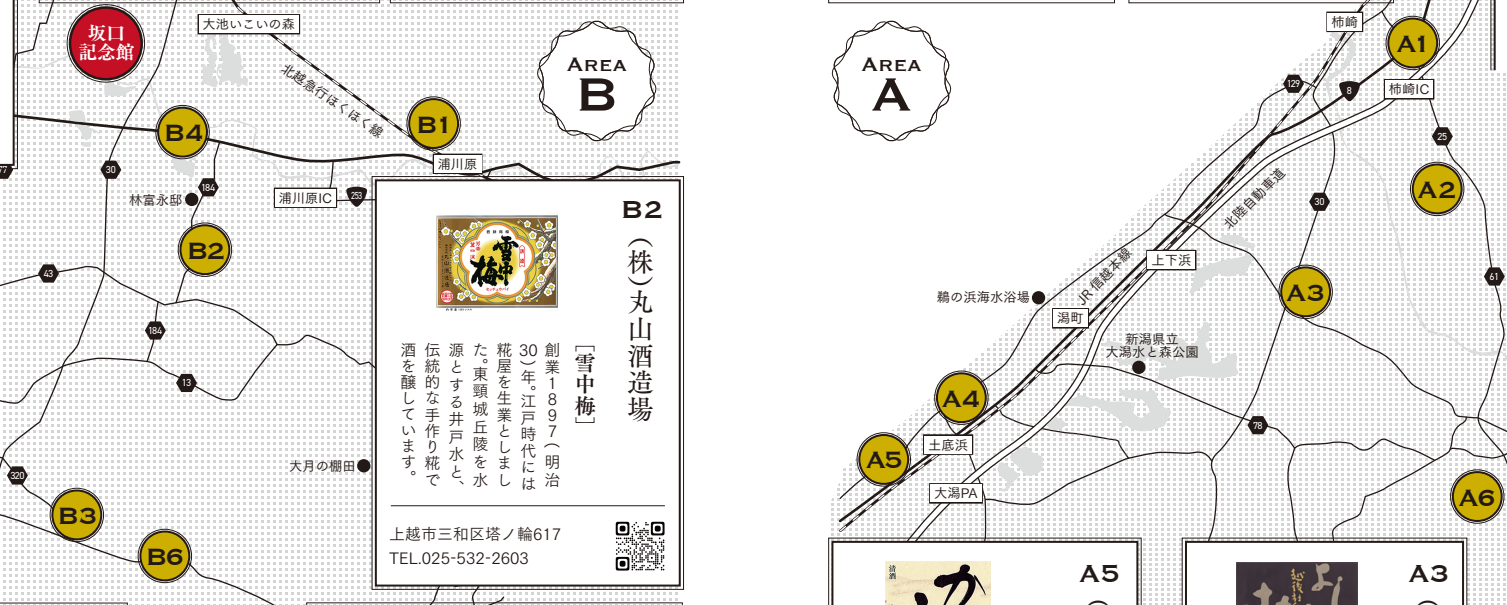
B3 上越酒造(株)

〔越後美人〕

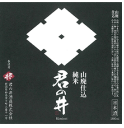


1804年創業の酒蔵で、「人に寄り添う酒造り」をモットーに、「越後美人」「越の若竹」の2銘柄を醸します。地元上越の人々に愛されてきた味を変え、ことなく、より多くの人に受け入れられる酒造りを目指します。

上越市飯田508
TEL.025-528-4011




D1 君の井酒造(株)
[君の井]



酒造りを始めて百八十有余年、妙高山系の伏流水を使い長きにわたり地元のお酒に愛されてきた「君の井」蔵付乳酸菌を育み醸した山廃仕込の酒など食事との相性が良い豊かな旨味の酒をこれからも皆様にお届けします。

妙高市下町3-11
TEL.0255-72-3136


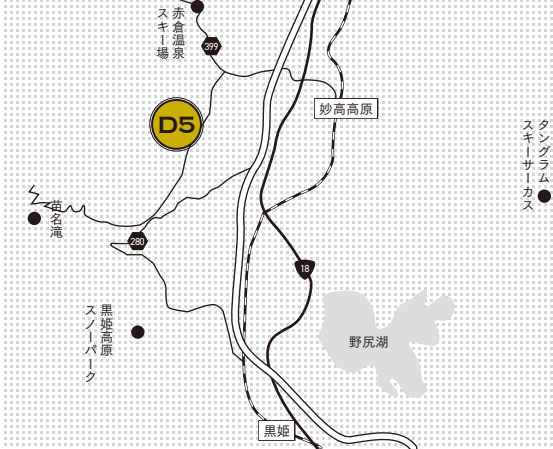


D2 千代の光酒造(株)
[千代の光]




1860年創業。全国有数の豪雪が生み出す水と、綺麗な空気の中できめ細やかな酒造りを行っています。淡麗さの中にやわらかさを併せ持つ独特の酒質が特徴です。

妙高市窪松原656
TEL.0255-72-2814





D4 (株)ミヤトウ野草研究所
[イチジクのお酒]




妙高市で発酵食品の製造を続けて半世紀以上、一貫して変わらないその製造方法には、手間のかかるものこそ、真の価値がある」という想いが込められています。新潟県産の完熟イチジクを使用した「イチジクのお酒」同じく新潟県産のルレクチエを熟成させ、まろくこと使用した「ルレクチエのお酒」と特色のある原料を使ったお酒を製造しています。

妙高市工団町7番7号
TEL.0255-73-7189




D3 鮎正宗酒造(株)
[鮎正宗]



妙高市の市街地から国道292号で長野県境に向かい6キロ。深い緑に包まれた山あいの里、猿橋の地にあります。創業は明治8年、初代引吉彦左衛門が枯渇することを知らない良質の湧き水で酒を醸したことが始まりです。

妙高市大字猿橋636
TEL.0255-75-2231



D5 荒井アンドアソシエイツ(株)
妙高高原ビール
[妙高高原アルペンブリックビール]




1997年、妙高高原に特産品をという思いから生まれた妙高高原アルペンブリックビール。雪深い妙高高原の天然水で仕込んだビールは、強い泡立ち、口の中広がるモルトの芳ばし、旨み。濃厚な、それでいてすっきりとした深い味わいとど越しが特徴です。

妙高市大字関川2457-2
TEL.0255-86-5008





C1 田中酒造(株)
[能鷹]




創業1643年(寛永20年)徳川の時代より守り続ける酒造り。米どころ新潟の良質米と雪国の清冽な水。豊かな自然の恵みと越後杜氏の技が生み出す代表銘酒の黒松能鷹は、すっきり辛口で和・洋・中どんな料理にも合う酒です。

上越市長129-1
TEL.025-546-2311




C4 クオルス(株)
[クラフトビール醸造所テラ]




2022年11月オープン、上越初のクラフトビール醸造所。ビールづくりは料理と同じ、目指すところは「クラフト(手作り)ビール」という新たなお酒のひらがりを感じてもらおうこと、です。

上越市寺町3-16-4
TEL.080-8372-9277




C2 (株)武威野酒造
[スキー正宗]




決して辛すぎず、飲み飽きしない酒造り。越後杜氏による伝統的な酒造りに徹し、雪深い高田の地で地元の米、水を大切に酒造り続けています。

上越市西城町4-7-46
TEL.025-523-2169




C3 妙高酒造(株)
[妙高山]



1815年(文化12年)創業。200年を超える歴史と伝統に裏打ちされた丁寧な酒造り。越後富士とも言われる美しい秀峰の名を冠した清酒妙高山。食事に寄り添い、冠した酒とともに杯が進む一本を目指し、丁寧な酒造りに取り組んでいます。

上越市南本町2-7-47
TEL.025-522-2111



C5 (株)LiveSic
[Gangi Brewing]



2023年、上越妙高駅から徒歩10分の場所に誕生したクラフトビール醸造所です。土台となる品質を徹底的に追求し、多様な香りや味わいを存分に楽しめるビールづくりを目指します。

上越市大和2-16-4
TEL.090-9629-1163

