

## 第2回 日本酒を楽しむ会 舞姫 & 新潟県

今回は、「新潟県」との対決！第1回目のアンケートの中で、「新潟県」のお酒が飲みたいとの声が多かったことを思い出して、VS新潟県となりました。迎えうつ諏訪の地酒では、舞姫酒造の土橋社長のご好意により、9月発売の「翠露～辛口 秋あがり」を提供していただき、しっかりと飲み比べました。また、ラ・フェスタの味沢さんの協力で「日本酒カクテル」を堪能、そして、舞姫酒造特性の酒粕アイス「翠露」も大好評！日本酒の楽しみ方の幅の広さも体験しました。

[会の様子はこちら](#)



酒は知己に逢えば千杯といえども少なく、  
 話は機に投ぜざれば半句といえども多し。  
 舞姫酒造「信濃路の銘酒 舞姫」より

### 今回のお酒

#### 新潟県の地酒

銘柄	酒造名	原料米	日本酒度	酸度	精米歩合
八海山 純米吟醸	八海醸造	山田錦 美山錦	+5	1.3	50%
ノ張吟醸 純米吟醸 純	宮尾酒造	五百万石	+3	1.4	50%
久保田 万寿	朝日酒造	五百万石	+2	1.2	35%

#### 諏訪の地酒

銘柄	酒造名	原料米	日本酒度	酸度	精米歩合
純米吟醸 山廃50	宮坂醸造	美山錦	-2.0前後	1.8	50%
古道	伊東酒造	美山錦	+1	1.5	59%

胡蝶 純米酒	本金酒造	美山錦	+ -0	1.6	60%
吟醸 諏訪浪漫	麗人酒造	契約栽培 美山錦	+4	1.1	59%
翠露 純米吟醸	舞姫酒造	美山錦	+1	1.1	49%
ひやおろし 純米吟醸	舞姫酒造	美山錦	+2	1.0	49%
翠露 辛口 秋しぼり					

## お酒のカクテル(提供:ラ・フェスタ)



ラ・フェスタの味沢さん

ベース日本酒「翠露(雄町)」

SAMURAI(侍)

MATURI(祭)

ラ・フェスタ オリジナル

**本日の特選、肴**

## 新潟名物

鮭の酒びたし

塩引き鮭と一年がかりで乾燥醗酵させて造る越後村上が生んだ味の芸術品です。(どっちの料理ショーでも選ばれた一品です。)

鮭のどんがら煮

どんがら・・・とは鮭の中骨。

ぶつ切りの鮭を骨まで柔らかく煮込んだ鮭の旨煮です。

鮭の昆布巻

栃尾揚げ

江戸時代馬市の手打ちの酒肴として誕生

ただ茶豆

## 諏訪

塩イカの酢のもの

昔、山国の諏訪では海産物を運ぶ道中に時間がかかるため、塩漬けにして運んでいたという。

わかさぎから揚げ

田中屋支店

お漬物

松尾商店

梅しその一口おにぎり

### [諏訪サブリ]