

# 日本酒 -SAKE-

## ようこそ、酒どころ新潟へ

日本酒の主な原料は実にシングルで「水」と「米」。シングルだからこそ素材の味がとても重要。

冬に降るたくさん雪は、春になると山林の落ち葉が作る腐葉土の栄養を沢山含んで平野部へ流れ、美味しいお米を育てます。そんな新潟・上越地方の土地の恩恵を受けた水と米だからこそ出せる味をお楽しみ下さい。

### 君の井

大吟醸 [辛口]

妙高の風土を贅沢に織り交ぜ、果実を思わせる香りと繊細で優しい旨味が口の中に広がります。和食全般に寄り添う、新潟らしいのみ飽きしないお酒。

(日本酒度+1、原料米「越神楽」、精米歩合35%)  
妙高市 君の井酒造 一合 ¥1500



### 妙高山

純米大吟醸 [辛口]

伝統的な瓶燗火入を一本ずつ丁寧に、更にまろやかさを出す為に低温熟成を施し、上品な吟醸香と濃醇な米の旨味を閉じ込めた逸品。

(日本酒度±0、原料米「越淡麗」、精米歩合50%)  
上越市 妙高酒造 一合 ¥900



### 能鷹

純米大吟醸 [辛口]

米の旨味を生かした力強さと程よい酸味で、キレのある味わいが楽しめます。

(日本酒度+5、原料米「超淡麗」、精米歩合50%)  
上越市 田中酒造 一合 ¥650



### 鮎

純米吟醸 [中間]

甘味と酸味が程よく溶けあつた心地良い深みが特徴のコクのある純米吟醸。

(日本酒度+0.5、原料米「五百万石」  
精米歩合58%)  
妙高市 鮎正宗酒造 一合 ¥650



### 千代の光 真

特別本醸造 [辛口]

妙高連峰より流れる矢代川上流から湧き出る水を使用し、米の旨みが引き出されています。辛口でありながら柔らかな口当たりとすっきりとした後味が特徴。

(日本酒度+2、原料米「五百万石」、精米歩合54%)  
妙高市 千代の光酒造 一合 ¥550



### 北雪

YK-35

大吟醸 [辛口]

ワイングラスが合うような上品な味わいの日本酒。Yは酒米の山田錦KIは酵母9号きょうかい、35は精米歩合を表しています  
(日本酒度+4、原料米「山田錦」、精米歩合35%)  
佐渡市 北雪酒造

一合 ¥1500



### 真野鶴

大吟醸 [辛口]

エールフランスの機内酒として使われている日本酒です。食中酒としておすすめです。フルーティな味わいですが、普段日本酒を飲まれない女性にも好評のお酒です。  
(日本酒度+15、原料米「五百万石」、精米歩合50%)  
佐渡市 尾畑酒造

一合 ¥900



### 君の井 山麿仕込

純米 [辛口]

蔵付乳酸菌で醸した、芳醇な旨味の純米酒。山麿ならではの、芳醇な旨味と深いコクが特徴です。お酒好き、こだわり派の方におすすめです。

(日本酒度+2、原料米「五百万石」  
精米歩合58%)  
妙高市 君の井酒造 一合 ¥550



### 越の誉

吟醸 [辛口]

格調高い吟醸香とともに柔らかな口当たりとスッキリとした後味が特徴の辛口の吟醸酒です。

(日本酒度+4、原料米 新潟県産米、精米歩合60%)  
柏崎市 原酒造 一合 ¥550



### 雪中梅

本醸造 [甘口]

やわらかでやさしい、やや甘口の口当りが特徴。香りも穏やかで食事との相性も良いので「食中酒」としてもおすすめです。

(日本酒度-3.5、原料米「五百万石」「山田錦」  
精米歩合63%)  
上越市 丸山酒造場 一合 ¥550



### 精米歩合とは？

玄米の重さを100とした時の精米後の白米の重さのこと。  
(精米歩合60%ならばお米の外側を40%糠として削った、ということになります。)  
基本的に精米歩合の値が低いほど香り高く、雑味が無くなり高価なお酒となりますが、日本酒の味わいは原料や製造過程まで様々な要因が関わってくるため、それぞれのお酒にそれぞれ良さがあるのが日本酒の面白いところでもあります。

### 日本酒度とは？

そのお酒の中にどれだけ糖が残っているかを数値化したもの。  
日本酒度が低い(+) = 甘口  
日本酒度が高い(+) = 辛口  
になります。お酒選びの参考に使ってください。



迷ったら、もしくはいろいろな種類を楽しみたい方はこちらがおすすめ

## 利き酒セツト

休暇村スタッフがおすすめする日本酒を冷酒グラスでお楽しみいただけます。

辛口・中間・甘口の

### Aセツト

各セツト180ml

- ・君の井 山麴仕込 純米
- ・鮎 純米吟醸
- ・雪中梅 本醸造

辛口メインの

### Bセツト

- ・千代の光 真 本醸造
  - ・能鷹 純米大吟醸
  - ・越の誉 吟醸
- 各 700円

上越のお酒を贅沢に呑み比べ

### 大吟醸呑み比べ

120ml

- ・君の井 大吟醸
  - ・妙高山 純米大吟醸
- 900円



## 瓶酒

### 妙高山 生貯蔵

〔辛口 吟醸 300ml〕



原料米を55%まで精米して醸した吟醸生貯蔵酒。低温生貯蔵が育む上品な吟醸香が楽しめます。軽快でキシのある新鮮な味わいは、サラダやお刺身等とよく合います。1000円

## 熱燗・常温酒

日本酒の美味しい飲み方の1つとして、「お料理の温度にあわせる」という飲み方があります。お刺身やサラダなど冷たいお料理には冷酒を、お鍋などの温かいお料理には熱燗をあわせることで、お酒もお料理もより一層美味しく召上がる事ができます。この機会に是非お試しください。

### 君の井 越乃酔鬼 本醸造 [辛口]



名前のごとく、すいすい飲めるお酒。お食事とあわせても、晩酌用のお酒としても美味しいので地元の方からも人気があります。お銚子でご用意いたします。 400円

### ◆季節限定酒

詳しくはお近くのスタッフにお声掛けください。



←このマークが付いている商品は売店でも販売しております。

# Drink Menu

## ビール

### 生ビール

(キリン 一番搾り)

- ◆生ビール(中) 650円
- ◆生ビール(グラス) 400円

### 中瓶

- ◆[中瓶]アサヒスーパードライ 600円
- ◆[中瓶]キリン 一番搾り 600円

### 妙高高原地ビール

雪深い妙高高原の湧水を使い醸造された地ビール。

絹のように細やかでコジの強い泡立ちと、モルトの芳ばしい旨み、そして濃厚でありながらすっきりとした深い味わいをお楽しみください。

- ◆PILSNER (ピルスナー)

正統派ピュアゴールド。チエコのビール産地地方で生まれたザーツホッフの香りと苦みが鮮烈な一品。

- ◆WEIZEN (ヴァイツェン)

苦みが少なく優しい口当たり。爽やかでフルーティーな香りが女性にも人気です。

- ◆DARKLAGER (ダークラガー)

高品質焙煎の4種類のモルトが織りなす芳醇な香りの黒ビール。

各 650円



### ノンアルコール

- ◆キリン 零ICHI (ゼロイチ)

300円

## ワイン 【岩の原ワイン 「善」】

日本のワインぶどうの父、川上善兵衛の名を受け継ぐワイン「善」。日本の風土にあったぶどうでつくる、上品で繊細な味わいのワインです。

【赤】マスカット・ペーリーAの華やかな香りと果実味豊かな味わい

【白】上品でやさしい香り、すっきりさわやかな辛口ワイン

【ロゼ】華やかな果実の香りと、上品ですっきりとした味わい

- ◆グラス 500円
- ◆フルボトル 2,150円



※赤ワインは常温でもご用意しております。

## サワー

- ◆レモン
- ◆グレープフルーツ

各500円



←このマークが付いている商品は売店でも販売しております。