

美味しい酒にアオーレ!

# 越後長岡の16蔵元が大集結!

**柏露酒造**  
長岡藩主牧野家の興した酒蔵、家紋の「三つ柏」を継承する酒蔵。

**代表銘柄** 越後長岡藩主牧野家 三つ柏 純米吟醸

〒940-1131 長岡市十日町字小島1927  
TEL.0258-22-2234  
<http://hakuroshuzo.co.jp/>



**お福酒造**  
山古志産「五百万石」米を使用し醸した、米本来の旨みを感じる味わい。

**代表銘柄** 純米吟醸 山古志

〒940-1117 長岡市横枕町606  
TEL.0258-22-0086  
<http://www.ofuku-shuzo.jp/>



**河忠酒造**  
日本酒度+10という大辛口の味わいの中に旨みを追求。

**代表銘柄** そうてんぼう 想天坊 大辛口

〒940-2306 長岡市蔵野町1677  
TEL.0258-42-2405  
<http://www.soutenbou.jp/>



**朝日酒造**  
ハレの日の乾杯酒に最適な、ソフトな香りとうふくろみの大吟醸。

**代表銘柄** 朝日山 萬壽盃

〒949-5494 長岡市朝日880-1  
TEL.0258-92-3181  
<http://www.asahi-shuzo.co.jp/>



**高橋酒造**  
「ふかくこの生を愛すべし」新潟出身の會津八ーを偲び搾ける酒。

**代表銘柄** 八ー 純米吟醸

〒940-0031 長岡市地蔵1-8-2  
TEL.0258-32-0181



**恩田酒造**  
ふんわり甘く、米の味が生きている酒。ぬる燗で、うまさ引きたちます。

**代表銘柄** 純米酒 まいつるづづみ 舞鶴鼓

〒940-1133 長岡市六日市町1330  
TEL.0258-22-2134  
<http://www.maituru.com/>



**中川酒造**  
すっきりとした中に旨味を持たせたやや辛口で、燗でも冷やでもいけます。

**代表銘柄** 越乃白雁 黒松

〒940-2306 長岡市蔵野町2011  
TEL.0258-42-2707



**久須美酒造**  
うら若き越後美人の肌に似た、きめ細やかなやわらかな酒質です。

**代表銘柄** 純米吟醸 きよいずみ 清泉

〒949-4511 長岡市小島谷1537-2  
TEL.0258-74-3101



**吉乃川**  
さわやかな香りと透明感のある口当たり、妥協を許さぬ杜氏の技の傑作。

**代表銘柄** 吟醸 極上吉乃川

〒940-1105 長岡市摂田屋4-8-12  
TEL.0258-35-3000  
<http://www.yosinogawa.co.jp/>



**越銘醸**  
香りのバランスと味のハーモニーはまさに越銘醸が誇る逸品。

**代表銘柄** 大吟醸 越の鶴

〒940-0217 長岡市栃尾大町2-8  
TEL.0258-52-3667  
<http://koshimeiji.jp>



**関原酒造**  
穏やかな吟醸香と原料米の風味薫るふくよかな味わいの純米吟醸酒。

**代表銘柄** 純米吟醸 越後長岡藩

〒940-2035 長岡市関原町1-1029-1  
TEL.0258-46-2010  
<http://www.sake-sekihara.co.jp>



**池浦酒造**  
やや辛口で旨みのある、飲み飽きしない地元の晚酌酒。冷やでも燗燗でもどうぞ。

**代表銘柄** わらくごそん 和楽互尊 金印

〒949-4524 長岡市両高1538  
TEL.0258-74-3141  
<http://www.ikeyura-shuzo.com>



**長谷川酒造**  
口に含むと広がる上質な旨み、芳醇で優雅な香りがゆったりとした余韻を醸します。

**代表銘柄** 越後雪紅梅 純米大吟醸

〒940-1105 長岡市摂田屋2-7-28  
TEL.0258-32-0270  
<http://www.sekkobai.ecnet.jp/>



**諸橋酒造**  
飲み飽きしないすっきりした味わい。これぞまさに淡麗辛口。

**代表銘柄** 越乃景虎 超辛口 本醸造

〒940-0241 長岡市北河原408  
TEL.0258-52-1151  
<http://www.morohashi-shuzo.co.jp/>



**析倉酒造**  
淡麗さを残しながらも米本来の旨味を出した淡麗旨口酒です。地元長岡大積産「たかね錦」を使用。

**代表銘柄** 米百俵 純米酒

〒940-2146 長岡市大積町1-乙274-3  
TEL.0258-46-2205



**美峰酒類**  
コシヒカリを主原料にした米焼酎「こしひかり」です。すっきりとした華やかさが特徴的です。

**代表銘柄** 越後の米焼酎 こしひかり

〒940-1131 長岡市十日町字小島1919  
TEL.0258-22-2136  
<http://www.mihoshurui.co.jp>



## 長岡ならではの限定おつまみメニュー


**巾着なすからし漬け**  
長岡やさい精房  
長岡野菜の巾着なすをからし漬けにしました。食感をお楽しみください。



**うま煮かくら**  
山古志こだわり屋  
ピリリとした爽やかな辛みが特徴。一度食べたらクセになる美味しさです。



**枝豆おぼろ**  
(有)割烹吉原屋  
長岡産さかな豆で造った枝豆おぼろ。香りや食感がお酒のつまみにピッタリ!!



**生麩熟成牛焼き**  
遊食屋酒屋ならじでい  
切り落としサーロインを生麩熟成したステーキをお楽しみください。



**酒粕ソーセージ(かぐら南蛮入り)**  
バーデンバーデン  
吉乃川の酒粕を使用した食感をそる芳醇な香りとかぐら南蛮のどし辛味が融合したお酒のおつまみに最適なソーセージです。



**長岡産豚のもつ煮**  
(株)さかたや  
長岡産豚のもつをじっくり煮込みました。しっかりしたもつの歯ごたえとコク深い味わいです。



**とちお油あげりもつ煮**  
(株)クリタミートバーベキューズ  
柔らかなさが自慢のもつ煮に豚肉のあぶら揚げでコクと食感をプラス。とんこつベースのスープはコラーゲンたっぷりです。



**揚げたてあぶらげ**  
栃尾観光物産会  
栃尾名物の分厚いあぶら揚げを揚げたてアツアツでご提供します。パリッふわっの食感と豆の香りをお楽しみください。



**越後のジェラート**  
サンエフーズ(株)  
県産の牛乳と地玉子、長岡産越後産を使い美味しく出来上がったジェラートです。お酒の後には、もってこいの一品です。



**日本海のどぐろ一本唐あげ**  
来いっちゃ家  
一夜干し、甘塩冷風乾燥の唐あげです。お酒にはなんと言っても一押しのおつまみです。



**寺泊浜焼串**  
(株)寺泊浜焼センター  
すべて自社にて加工された寺泊名物「浜焼き」。寺泊市場通りの味をそのままの場で提供します。



**長岡野菜のディップ**  
御中越  
長岡野菜を日本海の磯の香りのするかにみそや岩もすくソースでお召し上がりいただけます。酒と陸のコラボをお楽しみください。



**クリームチーズ粕漬**  
かんずり酒造  
酒造の里 あさひ山  
蔵元「朝日酒造」の酒粕を使用し、濃厚なクリームチーズを漬けてみました。



**キッシュ**  
フランス菓子 ダンファン  
長岡産の野菜をフランスの伝統料理キッシュにして焼き上げました。日本酒とのリアージュをお楽しみください。



**割烹もつ煮**  
(有)割烹吉原屋  
長岡産食材を中心に、長岡産の調味料をふんだんに使用した割烹のもつ煮です。



**熟成牛とこだわり発酵の長岡焼きつくね**  
(株)朝(和ダイニング朝)  
自社工場で部位にこだわって挽いている牛肉を蒸し上げて、長岡の調味料と共に香ばしく焼き、仕上げます。



**長岡しょう油おこわ**  
希望の会 福祉会  
長岡の銘産「しょう油おこわ」を4種類の味で炊きあげています。



**牡蠣の酒蒸し長岡なすとかぐら南蛮のペースト添え**  
エストマゴ  
個性豊かな長岡野菜を洋風に仕立てお酒に合うよう日本酒で蒸した牡蠣と合わせました。



通年開催 **長岡の地酒イベント**【期間】2020年1月31日(金)まで

**越後長岡美酒めぐり ~長岡ちょい呑みスタンプラリー~**  
まちなかの飲食店を巡って、酒どころ長岡の地酒と地元の良いおつまみを堪能できるイベントを開催中。長岡市内46店舗で晩酌セットを楽しめます。

