

(株)JR新潟ファームの酒米を使用した日本酒「新潟しゅぽっぽ」の 2017年度新酒商品発売について

- JR東日本新潟支社では、日本酒を通じた新潟の魅力発信を目指し、酒蔵をはじめとする地域事業者のみなさまと「地域連携プロジェクト」に取り組むことで、観光流動の拡大を目指しています。
- その1つの取組みとして、昨年12月27日に新潟市内の2蔵から発売した旅と食と地域をつなぐ日本酒「新潟しゅぽっぽ」。今年は吉乃川、君の井酒造を加えた上・中・下越エリアの4蔵から発売致します。

1. 発売日 2017年12月16日

2. 発売箇所 ぼんしゅ館新潟驛店、新潟駅銘品館、新潟県内のNewDays各店ほか
※通販カタログ「Train Shop」、総合生活情報誌「東日本Style」でも今後発売予定

3. 商品概要

「新潟しゅぽっぽ」の名前には、新潟の「しゅ＝酒」をきっかけに地域に興味を持っていただき、「ぽっぽ＝歩く、まち歩き」をしていただきたいという思いが込められています。ラベルデザインは酒蔵のある街の風景をイメージし、酒蔵所在各地域の特徴を入れ込んでいます。同じ酒米、同じ精米歩合、同じアルコール度数で醸造された「新潟しゅぽっぽ」は4つの酒蔵の違いが味わえる日本酒となっています。

- ・純米吟醸酒
- ・原料米 : 五百万石
- ・精米歩合 : 58%
- ・アルコール分 : 15度
- ・希望小売価格 (税込) : 720ml 1,780円 / 180ml 540円

【今代司のしゅぽっぽ】

今代司酒造は全量純米仕込みの酒蔵です。

「新潟しゅぽっぽ」には新潟県の新しい酵母を使い、酒米「五百万石」の個性を、純米蔵の誇りをもって表現しました。淡麗で飲み飽きせず、冷やしても、常温でも、ぬる燗でも楽しめます。幅広いジャンルの料理との相性を試してみてください。



【越後鶴亀のしゅぽっぽ】

食中酒として楽しんでもらうため、「リッチな酸」をテーマに醸した純米吟醸酒です。控えめな香りと酸味の絶妙な調和を、少し冷やして、ワイングラスでお楽しみください。旬の魚介やきのこを使ったバター焼きやレバーペーストと相性抜群です。お試しください。



【吉乃川のしゅぽっぽ】

酒米の旨味を最大限に引き出すことに挑み、穏やかな吟醸香と口中に広がるふくよかな米の旨味を感じる純米吟醸酒に仕上がりました。少し冷やして、脂ののった刺身やつくねとともに味わうのもおすすめです。料理と「新潟しゅぽっぽ」の“おいしい調和”をお楽しみください。



【君の井のしゅぽっぽ】

新潟県内有数の豪雪地・妙高の風土と「君の井」らしさを織り込みました。無濾過ならではの旨味があふれ、煮込み料理や肉料理など濃厚な味わいと好相性。早津宏杜氏のおすすめは常温やぬる燗。「かにみそ」とともに、ぬる燗にすると米の甘みと旨味がより膨らみ、中華料理にもよく合います。



【参考】

■地域連携プロジェクトについて

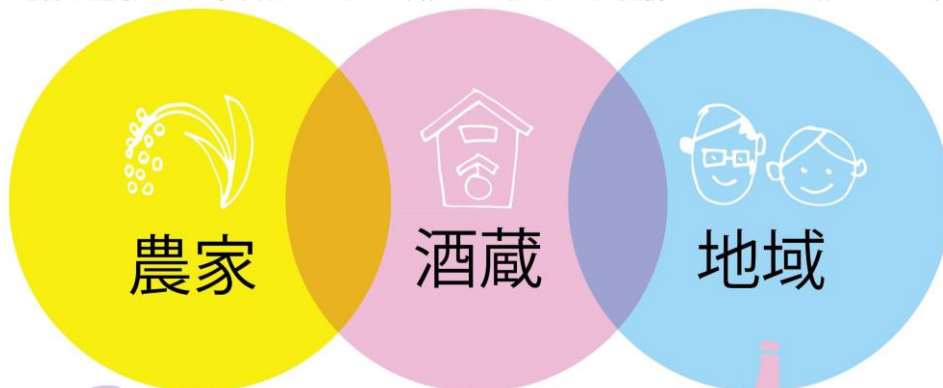
JR東日本新潟支社では、新潟への交流人口拡大を目的に、地産品を通じた魅力発信に取り組むため、株式会社JR新潟ファームを設立。交流人口拡大に向けた具体的な取り組みとして、酒米生産開始に合わせ、2016年度より地域の関係事業者と連携し、日本酒を通じたさらなる新潟の魅力発信に取り組んでいます。

<地域連携プロジェクト 2016～2017年度の取り組み>

新潟しゅぼっぽ

酒米作りから始まる地域連携プロジェクト 地域とJRがつなぐ新潟の酒～食～人

新潟といえば「米どころ」「酒どころ」そんな新潟の地で、
農家、蔵元、地域の事業者、みなでお米作りから取り組む地域連携プロジェクトが始まりました。



県内外へ新潟の魅力を発信

新潟発の日本酒ツーリズム創出へ

5月 酒米の生産

9月 稲刈り

10～11月 仕込み



新潟市農業特区を活用した農業法人(株)JR新潟ファームにおいて田植えイベント



プロジェクトメンバーのほか、台湾からのツアーご一行を招いて稲刈りイベントも実施



仕込みイベントの様子



地元事業者と連携したレストランバスツアーの実施、「Outstanding moment in NIIGATA」と題し、酒蔵・販売会社と連携した稲刈り&情報発信イベントの実施



新潟の日本酒にのせて、
新潟の魅力をPRしたいそんな思いをこめた
旅と食と地域をつなぐ日本酒「新潟しゅぼっぽ」誕生