

どんな料理とも相性が良くすっきりとした辛口の純米酒！



北雪酒造は、佐渡の自然そして佐渡の大地の恵みに感謝して地元佐渡産の米・水・人にこだわった地元密着の酒造りを守り続けています。近年、遠心分離機を導入することにより、今まで以上に高品質な酒造りに取り組んでいます。



創業明治5年(1872年)、人々に愛される酒は安全でなければならないとの信念で、米・水・風土そして人に拘った酒造りを大切にしています。

「食は世界の共通語。良酒を通して文化の懸け橋を担う」の理念のもと、豊かな自然環境が残された佐渡の産物にこだわり醸された「酒」は「SAKE」となり、世界中で愛されています。



雪室ねかせ蔵



音楽が流れる蔵

北雪酒造の特徴の1つは、「音楽」です。日本酒度+15度の超辛口の酒を、自慢の地下氷温貯蔵庫「雪室ねかせ蔵」で24時間音楽を聴かせながら長期熟成させた熟成古酒があります。蔵の中に流れるシンセサイザーの心地良い調べは、新酒の荒々しさを円やかへと導く

純米酒

北雪

醸造元

株式会社北雪酒造

〒952-0706

新潟県佐渡市徳和二三七七-二

電話 0259-87-3105 (代)



スッキリとした切れ味の純米酒。辛口故に飲み飽きせず、どんな料理にも合うお酒です。お燗やぬる燗でもお楽しみ下さい。ほのかな酸味とキレのある味わい。

原料米：五百万石  
日本酒度：+5.5  
精米歩合：麴米：五百万石 (55%) 掛米：(60%)  
アルコール度：15%  
酸度：1.3

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。