

まち市・まち座 春

春のにぎわいが、「まち」からきこえる。

食フォーラム

ながおか

地酒市

新酒の仕上がるこの春に、地元長岡18の蔵元が一堂に会し
美味しい地元の食とお酒の「食フォーラム」を開催します。

参加蔵元

- 朝日酒造
- 池浦酒造
- お福酒造
- 恩田酒造
- 河忠酒造
- 久須美酒造
- 越銘醸
- 住乃井酒造
- 関原酒造
- 高橋酒造
- 析倉酒造
- 中川酒造
- 柏露酒造
- 長谷川酒造
- 美の川酒造
- 美峰酒類
- 諸橋酒造
- 吉乃川 (五十音順)

1000円で
18蔵元のお酒が
試飲放題！



各ブースでの試飲には、
専用の「地酒市おちょこ」(1000円)が必要です。
会場入口にて1000円で販売しています。
※試飲のおちょこは2日間有効です。



新鮮なネタの
にぎり寿司他



食フォーラム「ながおか地酒市」に関する情報は
<http://npo-phoenix.jp/>

問合せ

ながおか地酒市実行委員会
(NPO法人復興支援ネットワーク・フェニックス内)
TEL 0258(36)2537

入場無料

会場

長岡商工会議所 一階美術文化ホール
二階大ホール

日時

三月二十七日(土) 二十一日(日)

正午～18時

10時～16時

※当イベントでは、駐車場の用意はございません。できるだけ
公共交通機関をご利用くださいますようお願いいたします。
※この度は、会場にて酒類の販売を行います。飲酒された場合
は、絶対にお車の運転は行わないようお願いいたします。

地酒市タイムスケジュール

27日(土)

- 12:00 ▶ 開場・テープカット
- 12:30 ▶ 会場内舞台上アトラクション
「雅友会(琴)」
- 13:30 ▶ マグロ解体
- 13:45 ▶ 競り(マグロ販売)
- 14:00 ▶ 寿司販売
- 18:00 ▶ 終了

28日(日)

- 10:00 ▶ 開場
- 10:30 ▶ 会場内舞台上アトラクション
長岡芸者「長岡芸妓組合」
- 11:30 ▶ 食フォーラム(1F)
● 木曾健太郎氏による講演
「米づくり酒づくり」
● 小熊正志氏による講演
「お酒と料理と私のおいしい関係」
- 13:30 ▶ マグロ解体
- 13:45 ▶ 競り(マグロ販売)
- 14:00 ▶ 寿司販売
- 16:00 ▶ 終了



木曾健太郎氏



小熊正志氏

●主催：NPO法人復興支援ネットワーク・フェニックス ●主管：食フォーラム「ながおか地酒市」実行委員会
●共催：長岡市、長岡商工会議所、(社)長岡観光コンベンション協会、長岡市商店街振興組合連合会、NPO法人まちなか考房
●後援：長岡商工会議所青年部、長岡商工会議所女性会 未来を語るビナスネット、長岡ロータリークラブ、長岡東ロータリークラブ、長岡西ロータリークラブ、長岡ライオンズクラブ、長岡悠久ライオンズクラブ
長岡蒼葉ライオンズクラブ、長岡柏ライオンズクラブ、長岡長生ライオンズクラブ、長岡ベンチャークラブ、(社)長岡青年会議所、長岡市中心市街地活性化協議会、大手通商店街振興組合、新潟県酒造組合長岡支部
長岡小売酒販組合、長岡小売酒販組合青年会、長岡清酒振興協会、長岡市飲食業組合連合会、ながおか食の陣新産場所実行委員会、長岡グランドホテル、長岡フィルムコミッション、(株)第四銀行、(株)北越銀行、(株)大光銀行
(株)ホクゲン経済研究所、日本経済新聞社長岡支局、読売新聞新潟支局、朝日新聞新潟支局、毎日新聞新潟支局、産経新聞新潟支局、新潟日報社、長岡新聞社、BSN新潟放送、NST新潟総合テレビ、TeNYテレビ新潟
UX新潟テレビ21、(株)エヌ・シー・ティ、エフエムラジオ新潟、FMながおか80.7、(株)ニュースライン、(株)生活情報新聞社、JR東日本新潟支社、(株)新潟県異業種交流センター(順不同)

1 美の川酒造 「無ろ過 生原酒」

1827年(文政10年)初代、松本久七がこの地で酒造りを始めて以来幻の酒米「雄町」(おまち)を契約栽培するなど旨味のある辛口を造っています。

[主な銘柄] 良寛
長岡市宮原2-13-31



2 柏露酒造 「朱鷺の舞」

創業は宝暦元年(1751年)。明治になり元長岡藩主の牧野家より酒蔵を譲り受けて同時に銘の「柏露」も引継ぎました。現在、柏露酒造では「おいしい日本酒をより多くの人々に味わってもらいたい」をモットーに伝統的な酒造りを継承しています。

[主な銘柄] 越乃柏露
長岡市十日町字小島1927



3 高橋酒造 「ハー」

大正時代に建てられた赤煉瓦の酒蔵で高さ20メートルの六角形の煙突は国の登録有形文化財に登録され、地域のシンボルとして広く親しまれています。蔵では熟練した杜氏と若い蔵人達が伝統の技術を頑固に守っています。

[主な銘柄] 長慶
長岡市地蔵1-8-2



4 吉乃川 「希望の故郷へ」

創業は1548年(天文17年)長岡市近郊、摂田屋に蔵を構え450年もの間、酒造りを行ってきた老舗。戦時中でも酒造りの基本を吟醸造りに置き、代々続く技術と伝統を絶えることなく守ってきたその姿勢を評価していただき別名「吟醸蔵」と呼ばれています。

[主な銘柄] 極上吉乃川、厳選辛口
長岡市摂田屋4-8-12



5 長谷川酒造 「越後 雪紅梅」

信州屋重吉は天保13年12月15日、酒造りの許可を願い上げ許可されます。長谷川酒造の始まりです。以来変わらず小さな蔵のまま160余年間、昔ながらの手造りにこだわり日本酒を造り続けてまいりました。

[主な銘柄] 越後雪紅梅、初日正宗
越後長岡城
長岡市摂田屋2-7-28

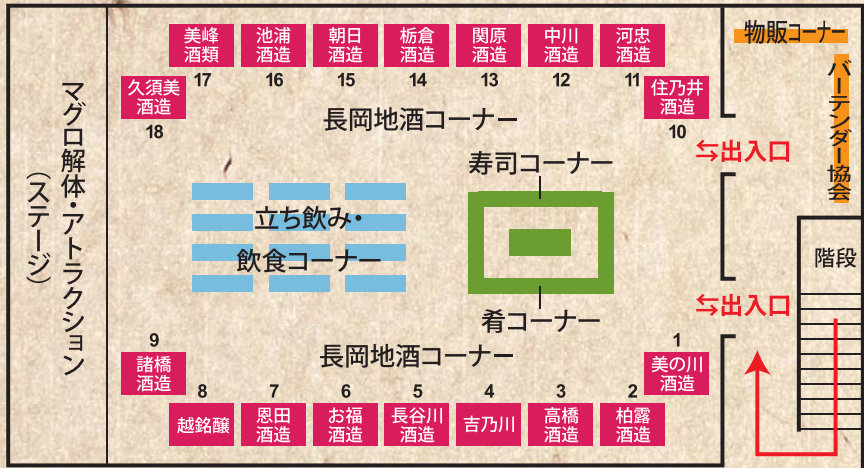


新酒の季節に長岡の18の蔵元を飲み比べ！ 食フォーラム「ながおか地酒市」

長岡市にある18蔵の地酒を一堂に集めた「ながおか地酒市」を2日間に渡って開催します。当日は「マグロの解体ショー」の他、会場でお酒のおつまみとして召し上がれる「お寿司」や「酒の肴」「揚げ菓子」などを販売。長岡商工会議所の特設会場には、立ち飲み・飲食コーナーも設けていますので、長岡の地酒を飲み比べながら、地元の食もお楽しみください。

日時 **3月27日(土) 12時～18時** **28日(日) 10時～16時**
会場 **長岡商工会議所** 一階美術文化ホール 二階大ホール

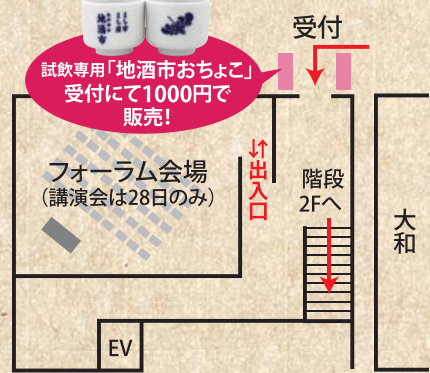
2F (メイン会場／大ホール)



【協賛】(株)長岡中央魚市場、アクアクララ、新天街 大鮎、吉野寿司、日本バーテンダー協会



1F (フォーラム会場／美術文化ホール)



地酒市を愉しむための参簡条



自身の適量を超える事なかれ!

足元がおぼつかないなど泥酔状態と主催者が判断した場合は、試飲を中止させていただきます。適量を超えないようご注意ください。



乱暴狼藉を働く輩は即刻退場なり!

他のお客様のご迷惑や不快感につながる行為はお止めください。主催者の判断により、即刻退場していただく場合もあります。



言うまでもなく飲酒運転は厳禁なり!

おクルマを運転される方の飲酒は固くお断りします。また、20歳未満の方、年齢の確認できない方には酒類の販売はできません。

11 河忠酒造 「想天坊 生原酒」

「想天坊」の名は蔵の地元三島の昔話に出てくる伝説の山の名前から採りました。この名は天(天候、自然)を思う坊(人、町)という意味にも解釈できるので、「蔵人の想いと天の恵みで醸した酒」というメッセージを込めています。

[主な銘柄] 想天坊、福扇
長岡市協野町1677



13 関原酒造 「越後長岡藩」

江戸時代中期、享保元年(1716年)の創業以来、一冬も休むこと無く酒造り一筋に魂を注いで参りました。連綿と受け継がれた伝統の寒造りの技で醸す酒は淡麗ですっきりした味わいながら辛口の逸品揃いです。

[主な銘柄] 群亀
長岡市関原町1-1029-1



15 朝日酒造 「朝日山 大吟醸」

天保元年(1830年)の創業以来、新潟の水、米、そして人にこだわり品質本位の酒造りに邁進しています。また近年は「酒蔵のある里」づくりの夢を抱き、皆様とお会いできます様々な場面の創出に一歩ずつ取り組んでいます。

[主な銘柄] 朝日山
長岡市朝日880-1



16 池浦酒造 「雪割り草の里」

創業は天保元年(1830年)、「お互いに尊びあえば和楽をもたらす」という酒名の元、良寛様が最晩年を過ごされた地:旧和島村で、小さな酒蔵ではありますが、地元の良い米を用い、旨みのある飲み飽きしない酒を醸しております。

[主な銘柄] 和楽互尊、天上大風、心月輪
長岡市両高1538



17 美峰酒類 「こしひかり」(焼酎)

高崎市に本社を置き、新潟工場は昭和37年設立。豊かな自然と地の利を活かし、水と材料にこだわり、自然の恵みに感謝を込めた酒造りを基本としてきました。新潟では新潟県産のこしひかり米を使用した本格焼酎「こしひかり」を製造しています。

[主な銘柄] 上州むぎ焼酎
長岡市十日町字小島1919(長岡支社)



18 久須美酒造 「清泉」

天保4年(1833)創業。「日本酒は、土地の米と水と人情と自然が醸す風」を信条に、米作り・酒造りに努力しています。仕込水には新潟県名水指定の自家湧水を使用。第2回長岡市都市景観賞受賞。

[主な銘柄] 亀の翁、清泉、七代目、夏子物語
長岡市小島谷1537-2



8 越銘醸 「越の鶴」

長岡市栃尾は中越でも特に雪の多い地域で、2・3回の雪下ろしはザラだ。その雪が空気を清らかにし、蔵をすっぽり包んで蔵の気温の高低をおさえる。その中で杜氏を含む蔵人が昔ながらの手作りで酒を醸し、使用する酒米は地元産の五百万石です。

[主な銘柄] 越の鶴
長岡市栃尾大町2-8



10 住乃井酒造 「笑満壽」

住乃井は良寛和尚の生年と同じ宝暦8年(今から250年前)、信濃川がその流れを弛める処、ここ長岡吉崎の地に創業いたしました。自然の旨さを醸すこと、自然の流れに逆らわないこと、を基本理念として、山廃仕込ひとすじに酒造りを伝えてきました。

[主な銘柄] 住乃井
長岡市吉崎581-1



12 中川酒造 「越乃白雁」

蔵の裏手に位置する西山連峰から流れる水を仕込み水に使用、県産米を中心に自社精米にて高精白したお米を使って美酒造りに励んでおります。

[主な銘柄] 越乃白雁
長岡市協野町2011



14 析倉酒造 「米百俵」

澄んだ空気がある。清冽な水がある。そして豊かな自然がある。「米百俵」は酒造りの原点を追求し、地元農家と契約栽培した酒造好適米を使用し、西山連山の清冽な湧水を仕込み水として、自然の恵みを生かし自然と共に有る酒造りを目指しています。

[主な銘柄] 米百俵
長岡市大積町1-乙274-3

