

我がコトと かく闘えり

2022春夏新商品
注目のプラントベースフード

安川哲二の今月の一品



新潟ブランドに胡坐をかかず積極提案を学ぶ
「売上アップ研修」by 小千谷法人会

新潟中越の6歳&1ワイナリーの魅力を知る

あつて当たり前前のものをどうやって売っていいのかわからないというわけだ。そのような方たち向けに、消費者代表のコンサルタントとして「飲料売上支援研修」を行っている。今回は、越後湯沢にて宿泊施設や飲食店など提供のプロを対象にセミナーを開催した。

なかった、生酛や山廃もある。雪の季節に訪れて温泉とぬる燗で雪見酒など、もう最高。また、デザートに向くような、また日本酒初心者に喜ばれそうな甘酸っぱい酒もあるし、中越地震でもろみに移行できなかった酒母をそのまま絞り18年熟成させた見事な古酒もある。超フレッシュから超熟成、辛口から甘口までのバラエティも今はこの地の武器になっているようだ。

日本酒愛好家でなくとも、新潟は銘酒の里だと誰もが知っているし、新潟の酒は格段にうまいというブランドイメージは、もはや国内外でゆるぎないものだ。雪の中の自然な寒仕込み、清らかな雪解け水、最高級の酒米と3拍子揃っている幸運と、数々の蔵元が世に送り出した「淡麗辛口酒」の、キレがよくて、軽快で、みずみずしい味わいという満足度の積み重ねがこの確固たるイメージを確立してきたのだ。

ご縁をいただいたのは小千谷法人会。ここに所属する、青木酒造、越後ワイナリー、白瀧酒造、高の井酒造、高千代酒造、玉川酒造、新潟銘醸（五十音順）の6蔵、1ワイナリーの魅力を今一度知り、それらをどのように説明するのか、地元の料理とどのように組み合わせる提供するのかなどをみんなで体感する。

忘れてならないのは越後ワイナリー。雪を耐え忍んだカベルネやメルローやシャルドネを丁寧に醸し雪室貯蔵する。郷土料理に合うような軽快な白や赤のほか、しっかりと飲みを堪能できる濃厚タイプもあり、ワインファンも満足できる品揃えだ。地酒のブランドに胡坐をかくとしつぱ返しが来る。造り手と飲み手を結ぶのが、飲食店や宿泊施設の方々だ。私たち飲み手である旅行者は、その土地のおいしい酒やワインとそれに合う郷土料理を教えてもらいたがっていることを知ってほしい。オミクロンが落ち着くまでの時間、そここのところを復習してみるべきだ。

とはいえ、こんな最強ツールを持つていても、その威力を上手に発揮できない飲食店や宿泊施設の方たちはいるものだ。あまりにも身近すぎて、その良さに気が付かないとか、

いずれの蔵元も、透明感のある淡麗辛口がやはりメイン。昔と違うのは、より新鮮さが増した点だろうか。新酒は口に含めばプチプチと泡を感じるほどにフレッシュだ。また、穏やかながら米の旨味を感じるタイプも増えてきたし、昔はこの地域には



「上善如水 純米吟醸」白瀧酒造

「イットキー」玉川酒造

「高千代 からくち純米酒+19」高千代酒造

「長者盛 特別純米」新潟銘醸

「鶴齢 純米吟醸」青木酒造

「田友 純米吟醸」高の井酒造

「越後ワイン 雪季（赤）」アグリコア越後ワイナリー

