

しみじみ食べてしみじみ飲める組み合わせ

大竹（以下「大」）うちの宿で福顔さんのお酒を置かせてもらうようになったのはいつからですかね。

小林（以下「小」）40年以上前になりますね。

大 热燶にするなら辛口の「福顔」。冷やでもおいしいのですが、熱燶になると甘みが出てきてちょうどいい。お客様から「熱燶でうまいね」と昔から言われているんですよ。

小 うれしいですね。

大 「地酒の宿」がスタートするとき、杜氏さんが「料理が主で酒は従。そういう酒を造っています」とおっしゃった。うちも山菜や川魚というどちらかというと地味な料理なので、地味な組み合わせでしみじみと味わい、しみじみと飲んでもらおう

小林（以下「小」）40年以上前になりますね。お酒を置かせてもらうようになったのはいつからですかね。

大 热燶にするなら辛口の「福顔」。冷やでもおいしいのですが、熱燶になると甘みが出てきてちょうどいい。お客様から「熱燶でうまいね」と昔から言われているんですよ。

小 うれしいですね。

大 「地酒の宿」がスタートするとき、杜

氏さんが「料理が主で酒は従。そういう酒を造っています」とおっしゃった。うちも山

菜や川魚というどちらかというと地味な

料理なので、地味な組み合わせでしみじ

みと味わい、しみじみと飲んでもらおう

と、メニューを決めたのを覚えています。小 現在は辛口の「福顔」と吟醸の「五十嵐川」に、山菜料理とあゆせんべい、鯉の洗いの組み合わせですね。

大 今では鯉の洗いは珍しい。県内でも最近は養鯉場も少なくなっていて、そのうちの1軒が地元下田にあります。歯ごたえ、噛むとほんのり感じる甘み、独特のど越しが楽しめます。ちょっと甘めの酢辛子味噌をつけて「五十嵐川」でさらっと流すと最高です！

小 私も何度もいただいています。本当に合いますね。下田ではうちの酒米「越淡麗」と「五百萬石」も栽培しています。山からの清冽な水が豊富で水掛けもいい。生



越後長野温泉 嵐渓荘
(えちごながのおんせん らんけいそう)
大正時代の終わりに初代大竹保吉が薬効豊かな温泉を堀り、湯治場を開いたのが始まり。日本屈指の強食塩冷鉱泉の越後長野温泉の一軒宿。本館「緑風館」は2012年に有形登録文化財に。三条市長野1450 TEL.0256-47-2211
交通 燕三条駅から車で約40分
(燕三条駅、東三条駅への送迎あり、1日1回、要予約)
<http://www.rankei.com>
「にいがた地酒の宿」プランはP13



越後長野温泉 嵐渓荘 (三条市)

大竹啓五さん

1971年三条市生まれ。2008年に嵐渓荘四代目当主となる。14年に第99号新潟清酒金の達人に認定される。

福顔酒造 (三条市)

小林 章さん

1950年三条市生まれ。1989年に福顔酒造五代目社長に就任。ル・レクエのリキュールやウイスキー樽貯蔵の日本酒など新たな商品にも挑戦している。

新潟清酒《金の達人》が「今、会いたい！」 この蔵、この人



大 がんばりました。金は小論文と利き酒だけなので、銀が一番難しかったですね。勉強し始めると奥が深く、のめりこんでいきました。「にいがた酒の陣」がある3月の毎週土曜の夜、時間を使ってロビーで「主のぶるまい」を始めたのもこの頃からです。初対面のお客様同士がわいわいと酒を汲み交わす。もちろん自分も楽しんでいます。

小 酒は人をつなぎます。「酒の陣」が終わると三條にも春がやってきます。

大 雪割草がきれいな時期ですね。

小 とれたての山菜を豊富にお出しすることもできます。コシアブラの天ぷら、山菜釜飯、山菜ごはんもおいしいですよ。山菜にはやっぱり地酒。

大 今年の春も多くの方に三條の食と酒を楽しんでほしいですね。

大 がんばりました。金は小論文と利き酒だけなので、銀が一番難しかったですね。勉強し始めると奥が深く、のめりこんでいきました。「にいがた酒の陣」がある3月の毎週土曜の夜、時間を使ってロビーで「主のぶるまい」を始めたのもこの頃からです。初対面のお客様同士がわいわいと酒を汲み交わす。もちろん自分も楽しんでいます。

小 酒は人をつなぎます。「酒の陣」が終わると三條にも春がやってきます。

大 雪割草がきれいな時期ですね。

小 とれたての山菜を豊富にお出しすることもできます。コシアブラの天ぷら、山菜釜飯、山菜ごはんもおいしいですよ。山菜にはやっぱり地酒。

大 今年の春も多くの方に三條の食と酒を楽しんでほしいですね。

大 がんばりました。金は小論文と利き酒だけなので、銀が一番難しかったですね。勉強し始めると奥が深く、のめりこんでいきました。「にいがた酒の陣」がある3月の毎週土曜の夜、時間を使ってロビーで「主のぶるまい」を始めたのもこの頃からです。初対面のお客様同士がわいわいと酒を汲み交わす。もちろん自分も楽しんでいます。

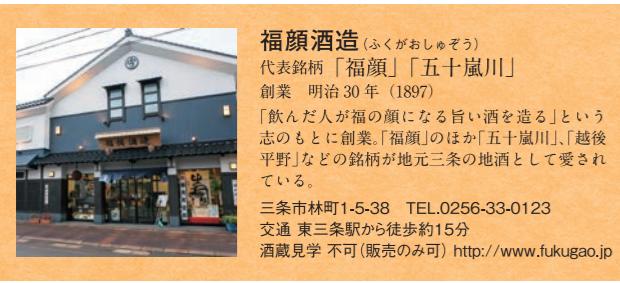
小 酒は人をつなぎます。「酒の陣」が終わると三條にも春がやってきます。

大 雪割草がきれいな時期ですね。

小 とれたての山菜を豊富にお出しすることもできます。コシアブラの天ぷら、山菜釜飯、山菜ごはんもおいしいですよ。山菜にはやっぱり地酒。

大 今年の春も多くの方に三條の食と酒を楽しんでほしいですね。

酒、米、果物、野菜、肉。すべてのレベルが高い



福顔酒造(ふくがおしゅぞう)
代表銘柄「福顔」「五十嵐川」
創業 明治30年(1897)
「飲んだ人が福の顔になる旨い酒を造る」という志のもとに創業。「福顔」のほか「五十嵐川」「越後平野」などの銘柄が地元三条の地酒として愛されている。
三条市林町1-5-38 TEL.0256-33-0123
交通 東三条駅から徒歩約15分
酒蔵見学 不可(販売のみ可) <http://www.fukugao.jp>



りに取り組んでいます。品質では他県には負けませんが、蔵との個性をより打ち出す時代になってきているのは確かですね。福顔酒造の小林章社長を訪ねた。

大 新潟はパックボーンがしっかりとしているので飽きがこないという点で、他県の酒とは違うような気もします。

小 県外の方が三條に来ると、酒だけでなく、海のものも山のものもおいしいといわれると難しい。新潟県全体がそうかもしれませんね。すべてのレベルが高いかもなかなかひとつに絞れず伝わらない。

大 食とともに燕二条では地場産のオ

りに取り組んでいます。品質では他県には負けませんが、蔵との個性をより打ち出す時代になってきているのは確かですね。福顔酒造の小林章社長を訪ねた。

大 新潟はパックボーンがしっかりとしているので飽きがこないという点で、他県の酒とは違うような気もします。

小 県外の方が三條に来ると、酒だけでなく、海のものも山のものもおいしいといわれると難しい。新潟県全体がそうかもしれませんね。すべてのレベルが高いかもなかなかひとつに絞れず伝わらない。

大 食とともに燕二条では地場産のオ

りに取り組んでいます。品質では他県には負けませんが、蔵との個性をより打ち出す時代になってきているのは確かですね。福顔酒造の小林章社長を訪ねた。

大 新潟はパックボーンがしっかりとしているので飽きがこないという点で、他県の酒とは違うような気もします。

小 県外の方が三條に来ると、酒だけでなく、海のものも山のものもおいしいといわれると難しい。新潟県全体がそうかもしれませんね。すべてのレベルが高いかもなかなかひとつに絞れず伝わらない。

大 食とともに燕二条では地場産のオ