

新潟大学から生まれたお酒

「新雪物語」

純米吟醸生貯蔵酒販売開始！

新潟大学の酒「新雪物語」の醸造も3シーズン目となります。今年も新潟大学農学部附属フィールド科学教育研究センター圃場で除草剤を一回使用しただけで、他の農薬や化学肥料を一切使用しない方法で酒米「五百万石」を栽培しました。

100%大学産酒米を使用した美味口の「新雪物語」を御堪能ください。

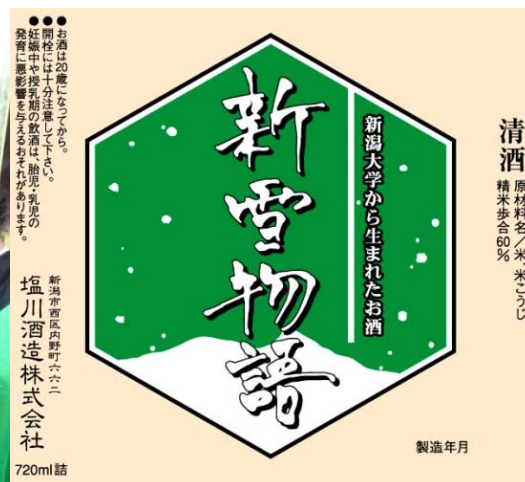
文部科学省の大学院教育改革支援プログラム「地域連携の食と農のスペシャリスト養成プログラム」に採択されました。「新雪物語」プロジェクトはその先導となっています。大学院生が酒米栽培や日本酒製造に関わっています。

製造：塩川酒造株式会社

〒950-2112 新潟市内野町六六二番地 Tel:(025)262-2039/Fax:(025)261-3262

※市内酒店および大学生協で販売しています。詳細はこちらをクリックしてください。

純米吟醸生貯蔵酒 720mL 1,100円



昨年2月:新宿高島屋で販売しました。
今年は6月に予定されています。

