

新潟大学から生まれたお酒

「新雪物語」

平成20年新酒

今年も新酒の季節となりました。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。濃い口・美味口の原酒「新雪物語」を御堪能ください。

お買い求めは、市内酒販店等でお願います。尚、生貯蔵酒は3月中旬から販売予定です。（「新雪物語」の取扱店は、こちらをクリックしてください。）



収穫

今年度から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。



● お酒は20歳になつてから。
● 開栓には十分注意して下さい。
● 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

新潟大学から生まれたお酒

新雪物語

清酒 原材料名／米、米こうじ
精米歩合60%

新潟市西区内野町六六一
塩川酒造株式会社

720ml 詰

製造年月