

苗場酒造株式会社  
商品 ご提案



「苗場酒造」HP

# 苗場酒造(株)について

新潟県中魚沼郡津南町で、明治40年（1907年）創業。  
長きに渡り、越後杜氏としての技術を継承しながら  
地元にも愛されてきた「地酒蔵」です。



～苗場山 受賞歴～

【全国新酒鑑評会】令和3酒造年度 金賞受賞

その他、平成30酒造年度 / 平成29酒造年度 / 平成27酒造年度 / 平成25酒造年度

【越後流酒造技術選手権大会】令和3酒造年度 第2位入賞

【関東信越国税局酒類鑑評会 優秀賞】

令和2年 吟醸酒の部 / 令和元年・吟醸酒の部 / 平成30年・吟醸酒、純米吟醸の部

# 名水・農業の地 【新潟県中魚沼郡津南町に】について



- 新潟県と長野県の県境、信濃川が流れる「苗場山」山麓に位置
  - 積雪量4mを超える日本有数の豪雪地帯
  - 雄大な山々による雪解け水が豊富。環境庁名水百選に「龍ヶ窪」が選定
  - 米・野菜(アスパラガス・とうもろこし・雪下ニンジン等)の栽培が盛ん
  - ファミリーマートのPB水にも軟水代表として津南の水が採用
- ⇒日本を代表する軟水で、仕込み水として最適



# 「醸す森」について



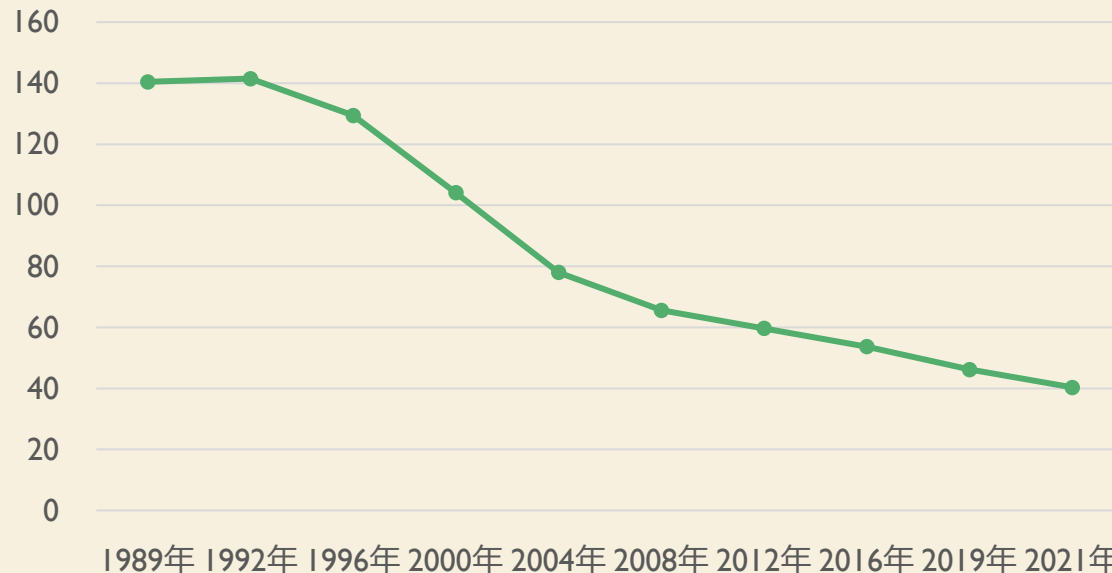
「醸す森」特設HP

# 醸す森 開発のストーリー

## ～時代の流れ～

1907年創業以来、「苗場山」「不二正宗」と共に長い歴史を歩んできた苗場酒造。  
しかし、日本酒の若者離れ等で、日本酒業界の低迷が続いていた。

全国の課税移出数量の推移 (単位：万KL)



これから需要を引っ張る

「若者」からの不人気の理由は？

⇒日本酒の悪いイメージが強い  
「ツンとした匂い」「古臭い」

「悪酔いする」

⇒本当に美味しい日本酒は、高額  
でマニアにしか手に入らないもの  
になりやすい

# 醸す森 開発のストーリー

## ～日本酒のイメージを覆す新ブランド～

- 今までの日本酒のイメージを覆す味わいの、新ブランドを立ち上げる必要性

目指す味 : 原点に立ち返り、**日本酒の本質的な良さを表現**する  
⇒日本酒が得意な方・苦手な方・日本酒ビギナー全員に気に入って頂ける  
⇒海外の方にも受け入れてもらいやすい味わいに

目指す流通 : 「高品質低価格」路線で、大量流通を目指す  
⇒基本は若い方にも手が届く価格  
⇒流通量が増えると日本酒ビギナーの方も手に取りやすい

# 醸す森 開発のストーリー ～製造責任者～

**武田翔太** 1995年生まれ 津南町出身 ※写真中央



高校卒業後、2014年に苗場酒造入社。

「にいがたの名工」にも選ばれた名杜氏である新保英博氏に4年間直接指導を受け、「非常に優秀で吸収力がいい」と評価された、苗場酒造のホープ。

「新しい日本酒だからこそ、今までの造りにこだわることなく、新しい感性でやってみてほしい」と蔵元より「醸す森」の造りを任される。

「任されたからには、自分の持つ全てのチカラをかけて美味しい日本酒にしたい」と情熱を持って、日々酒造りに取り組んでいる。

# 醸す森 開発のストーリー ～共同開発～

## 山岸裕一氏

日本三大薬湯の松之山温泉「酒の宿 玉城屋」のオーナー。

新潟県唎酒チャンピオン・日本酒ソムリエ・ワインソムリエ・  
「第5回世界唎酒師コンクール」世界7位・

2019年旅館甲子園にて酒の宿として全国優勝など、  
多方面で輝かしい実力を持つ、お酒のスペシャリスト。

自身が経営する「酒の宿 玉城屋」は新潟ミシュラン一つ星に選出。





# 醸す森 開発のストーリー

## ～製造方法～

- 一段仕込み

⇒通常の日本酒と比べ、より多くのお米が必要となる贅沢な造り方

⇒材料を一気に入れて仕込むため、味の調整の難易度が高い

⇒その繊細さから一度に少量しか造ることができない

⇒糖がアルコールに分解される途中の非常に若い段階で搾る

⇒コストや技術面から他社ではなかなか真似できない



# 醸す森 開発のストーリー

## ～製造方法～

### ・袋搾り

⇒醪を手作業で袋に詰め、2~3日かけて丁寧に搾る

⇒醪の美味しいところだけを日本酒にする

袋搾りによって生成される酒粕の粕歩合は約50%

※通常の酒粕の粕歩合は25~35%程度

⇒手間と時間はかかるが、雑味が最小限に抑えられた濃厚なお酒となる



# 醸す森 開発のストーリー

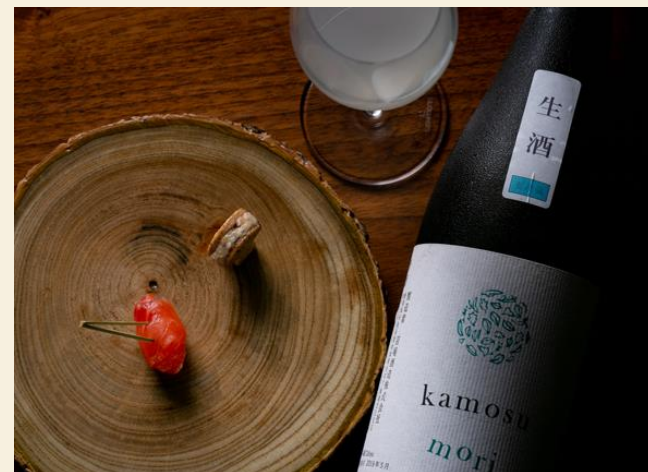
## ～味わい～

- **お米を感じる薄にごり**  
⇒無濾過のため、滓が残っている
- **低アルコール度数 14度**  
⇒ワインとほぼ変わらない度数で馴染みやすい  
⇒日本酒特有のカツとするアルコール臭を抑える
- **華やかな吟醸香**  
⇒果物を思わせるフルーティーな香り
- **お米の甘みと旨味**  
⇒お米のポテンシャルを最大限に引き出した濃厚な味わい
- **後味を引き締める、少しの苦みと酸味**  
⇒飲み飽きのしない、すっきりとした後味を演出



# 醸す森の楽しみ方

- 温度：冷蔵庫で良く冷やしてお飲みください
- 酒器：ワイングラスで香りをお楽しみください
- 飲むシーン  
シャンパンのように乾杯酒として  
食中酒として飲むのであれば、イタリアン・フレンチ・デザートとも相性が良いです
- 開栓後  
瓶内で熟成が進みます。冷蔵庫で保管し、2日目、3日目の味の変化も楽しめるお酒です
- アレンジ  
ロック+ソーダ割ですっきり爽やかに / ウイスキーを少し垂らして香りと甘みをプラス/  
バニラアイスにかけて大人のデザートに



# 醸す森の評価

- ネットのクチコミを始め、日本酒業界をけん引する様々なインフルエンサーから高評価！
- 高評価な理由は、そもそもの開発経緯
  - ⇒「日本酒が苦手な方にも喜んで頂ける、日本酒の本質的な美味しさを追求した酒」
  - ⇒日本酒への嫌なイメージを払拭する「吟醸香」「甘み」「旨味」を形成

## 評価される方の特徴

- ⇒日本酒が好きな方
- 日本酒ビギナーや20代～30代の若い女性に人気
- ラベルのおしゃれさも人気の理由のひとつ



# 醸す森への注目記事

日本酒最大手クチコミサイト「SAKETIME」  
新潟県日本酒ランキング第4位  
全国日本酒ランキング第69位  
(2023.7.10現在)

香港で一番大きな清酒コンテスト  
日亞洲清酒大賞(Oriental Sake Awards)2022  
純米大吟醸／純米吟醸（芳醇）の部門にて  
「醸す森 純米吟醸」 **銀賞**  
「醸す森 純米大吟醸」 **銅賞** を受賞！



**醸す森** (かちもり) 酒蔵サイトへ

新潟 / 苗場酒造

★★★★☆ 4.20 レビュー数: 303

蔵元・新保光栄氏のもと、ホテルや旅館のオーナーで酒のスペシャリストである山岸裕一氏が、全面監修したブランド「醸す森」。もともと山岸氏が「お米と麹や酵母が出会ってお酒が生まれるように、人やお酒や風土と出会ってあなたの中になにかが生まれる場所でありたい。」と名づけたホテル名が、蔵元の想いと合致してそのままお酒の銘柄に。「新しく、フルーティーな日本酒」をコンセプトに醸すのは、新潟県中魚沼郡津南町で1970年から創業する苗場酒造。洗米・麹・仕込・上槽のほとんどを手作業でおこない、一段仕込みという繊細な作業で、手間とコストをかけて酒造りをおこなう。製造責任者をつとめるのは、期待の若手・武田翔太氏だ。「いいがたの名工」に選ばれた新保英博氏に4年間師事した経験をもつ。蔵人らが意見と知恵をだしあいながら、「さわやかな吟醸香があり、お米の甘みと旨味が凝縮され、飲み飽きしない日本酒」をめざしている。フレッシュで微炭酸をかんじられる生原酒で、日本酒をはじめ飲む方や苦手意識のある方、若者にも飲みやすい一本だ。

通販価格帯: 1,650円 ~ 3,200円

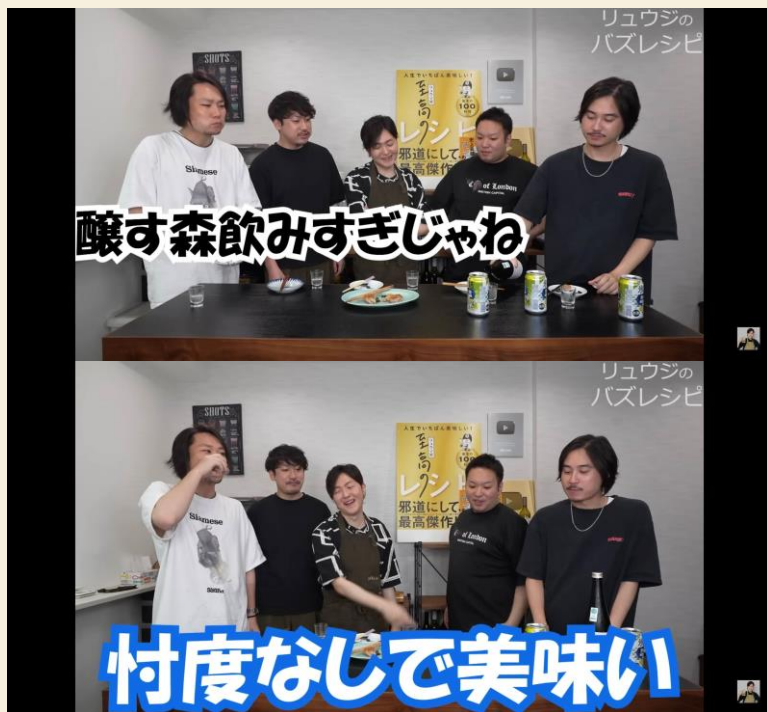
日本酒ランキング 69位    新潟 日本酒ランキング 4位

楽天市場で探す  
Amazonで探す  
Yahoo!で探す

純米大吟醸 / 純米吟醸 (芳醇) 銀賞			純米大吟醸 / 純米吟醸 (芳醇) 銅賞		
出品酒名	製造者	都道府県	出品酒名	製造者	都道府県
純米大吟醸 天寿	天寿酒造株式会社	秋田	心星	菊の司酒造株式会社	岩手
純米大吟醸 瑞祥大山	加藤嘉八郎酒造株式会社	山形	太平山 純米大吟醸 天巧	小玉醸造株式会社	秋田
君之井 山麩 純米吟醸	君之井酒造株式会社	新潟	今錦 NENRIN S 純米大吟醸	米澤酒造株式会社	長野
越乃雪椿 月之玉響 純米大吟醸	雪椿酒造株式会社	新潟	今錦 年輪 純米大吟醸	米澤酒造株式会社	長野
醸す森 純米吟醸	苗場酒造株式会社	新潟	今錦 純米大吟醸	米澤酒造株式会社	長野
作 雅乃智中取り	清水清三郎商店株式会社	三重	夢 純米大吟醸	王紋酒造株式会社	新潟
			醸す森 純米大吟醸	苗場酒造株式会社	新潟

# 醸す森への注目記事

2022年料理レシピ本大賞  
料理部門にて大賞を受賞した  
料理研究家リュウジ様も  
動画内で「醸す森」絶賛！  
※YouTubeフォロワー数418万人

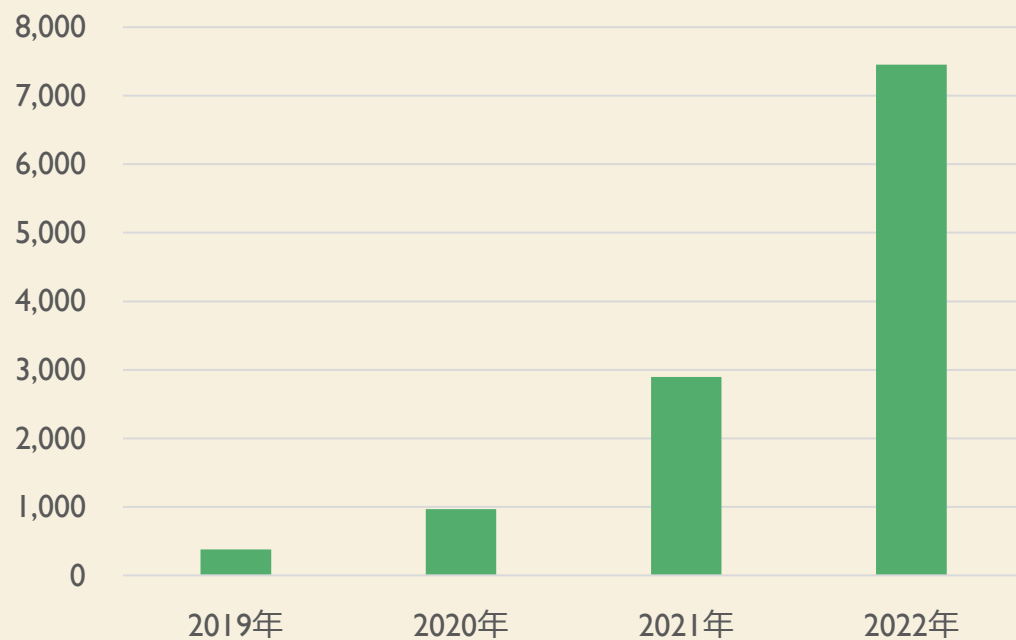


都内で展開する日本酒居酒屋  
「日本酒原価酒蔵」のお客様が選ぶ  
第2回日本酒選挙において  
十四代に続き2位にランクイン！

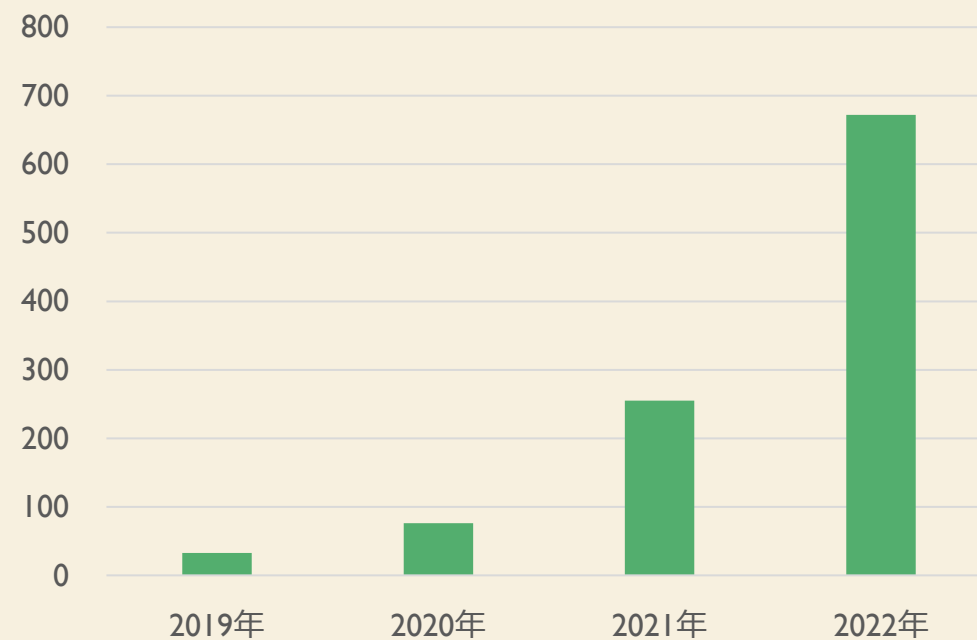


# 醸す森の販売状況

醸す森 売上金額推移 (単位：万円)



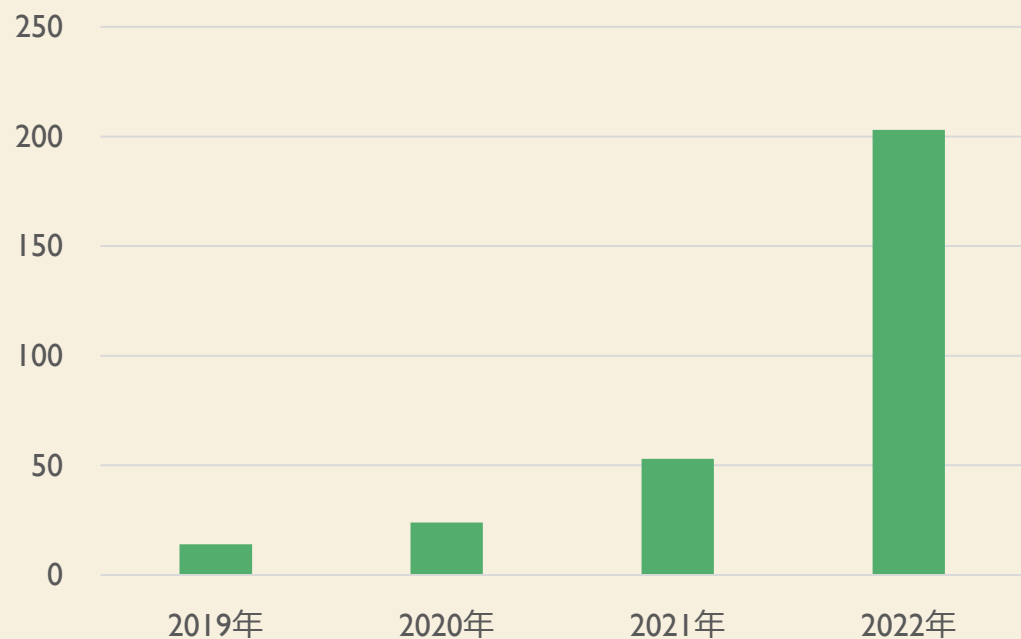
醸す森 売上本数推移 (単位：百本)





# 醸す森の販売状況

醸す森 国内直販取扱店舗数 (単位：店)



【海外輸出国】 ※2023年6月9日現在

- 香港
- 台湾
- 韓国
- シンガポール
- アメリカ

# 醸す森 純米大吟醸 -山田錦40-

- 度数 : 14度
- 麴米／掛米 : 兵庫県産山田錦 / 兵庫県産山田錦
- 精米歩合 : 40%

## 【生酒】

上品な吟醸香が広がります。優しい蜜のような甘さを少しの苦みが引き締め、後味は軽やかです。くちの中で変わっていく香りと味わいをお楽しみください。カマンベールチーズや軽くトーストしたパン、ホワイトチョコレートとのペアリングがおすすめです。

## 【火入れ】

吟醸香と共に、蜜のような香りが広がります。そんな香りに負けない華やかな甘みがありますが、酸味と少しの苦みが後味を引き締め、すっきりとした味わいが口の中でまとまります。グリルチキンやチーズケーキとのペアリングがおすすめです。



# 醸す森 純米大吟醸

- 度数 : 14度
- 麴米／掛米 : 新潟県産五百万石 / 新潟県産こしいぶき
- 精米歩合 : 50%

## 【生酒】

巨峰やパイナップルのような甘い香りと、ヨーグルトのような酸がキュツときいています。ハンバーグやブルーチーズ、ティラミスとの相性がいいです。おちょこで飲むとより甘く感じられ、ワイングラスで飲むとフルーティーな香りと輝きのある甘味を楽しめます

## 【火入れ】

巨峰のようなみずみずしい香りとメロンを思わせるリッチな甘味が印象的です。ワイングラスで香りをお楽しみください。乳酸が後味を引き締め、柑橘の皮のようなビターさがかすかに残ります。グラタンやチーズ、杏仁豆腐とのペアリングがおすすめです。ロックやソーダ割だとさっぱりとお召し上がりいただけます。



# 醸す森 純米吟醸

- 度数 : 14度
- 麴米／掛米 : 新潟県産五百万石 / 新潟県産こしいぶき
- 精米歩合 : 60%

## 【生酒】

フレッシュでジューシーなテイストです。洋梨やライチを思わせる甘い香りと、酸がキュッと後味を引きしめています。食前酒にぴったりなお酒ですが、食事と一緒に楽しむならピザやパテドカンパーニュとのペアリングがおすすめです。

冷蔵庫でよく冷やしてからお召し上がりください。

## 【火入れ】

酸味が強くて甘酸っぱい、新感覚の日本酒です。桃やライチのような可愛らしい甘い香りと、ベリー系の酸がしっかりきいているので後味が軽快です。サーモンのマリネや夏野菜のサラダとのペアリングがおすすめです。冷蔵庫でよく冷やしてからお召し上がりください。



# お取引条件 生酒

※要冷蔵

商品名	容量	卸価格 (消費税・酒税抜)	国内小売価格 (消費税抜)	国内小売価格 (消費税込)
醸す森 純米大吟醸 -山田錦40- 生酒	720ml	2,187円	3,000円	3,300円
醸す森 純米大吟醸 -山田錦40- 生酒	300ml	1,099円	1,500円	1,650円
醸す森 純米大吟醸 生酒	720ml	1,437円	2,000円	2,200円
醸す森 純米大吟醸 生酒	300ml	656円	909円	1,000円
醸す森 純米吟醸 生酒	720ml	1,062円	1,500円	1,650円
醸す森 純米吟醸 生酒	300ml	520円	727円	800円

※最小ロット1ケース ※5ケース以上の発注より国内送料は当社負担 ※日本国内の港渡し  
※1ケース=720ml・300mlは12本入り ※ケース内での種類・サイズの混載可

# お取引条件 火入れ

※常温可

商品名	容量	卸価格 (消費税・酒税抜)	国内小売価格 (消費税抜)	国内小売価格 (消費税込)
醸す森 純米大吟醸 -山田錦40- 火入れ	720ml	2,187円	3,000円	3,300円
醸す森 純米大吟醸 -山田錦40- 火入れ	300ml	1,099円	1,500円	1,650円
醸す森 純米大吟醸 火入れ	720ml	1,437円	2,000円	2,200円
醸す森 純米大吟醸 火入れ	300ml	656円	909円	1,000円
醸す森 純米吟醸 火入れ	720ml	1,062円	1,500円	1,650円
醸す森 純米吟醸 火入れ	300ml	520円	727円	800円

※最小ロット1ケース ※5ケース以上の発注より国内送料は当社負担 ※日本国内の港渡し  
※1ケース=720ml・300mlは12本入り ※ケース内での種類・サイズの混載可

2023年3月11日新発売ブランド

# 「深然 - MIZEN -」について



MIZEN

深然  
純米大吟醸



MIZEN

深然  
純米吟醸



「深然 - MIZEN -」特設HP

# 「深然 – MIZEN –」は、 深い香りと甘みが織りなす、自然の味わい

- 醸す森でも目指した「日本酒の本質的な美味しさ」はそのままに、より食事に合うスッキリとした後味で、ずっと飲んでいたくなるような日本酒です。

## 製造方法：二段仕込み

⇒濃い旨味のである「一段仕込み」とスッキリとした味わいになる「三段仕込み」。

その2つの良いところをとったバランスの良い味わいが出来上がる

⇒繊細な作業が要求される「醸す森」の「一段仕込み」で磨いてきた技術を発揮



# 深然 – MIZEN – 純米大吟醸

- 度数 : 14度
- 麴米／掛米 : 新潟県産五百万石 / 新潟県産こしいぶき
- 精米歩合 : 50%

## 【味わい】

果実の香りと品の良い甘みが調和しているキレの良い純米大吟醸。

外観は透明感のある淡いクリスタル、僅かにイエローがかっている。

香りの第一印象は若々しく華やか。洋梨や白桃、アカシアの花のような香りがある。

また、炊いた米、つきたての餅のような香りもあり、僅かに石灰のミネラル香が感じられる。

味わいはやや軽く、甘みはまろやかでふくやか。

酸味は優しく、それほど主張しない。余韻はやや短めで、キレが良い。

ペアリングは、淡泊な白身のお刺身や酢で締めた青魚がよく合い、12-15度くらいの温度帯で飲むのがおすすめ。



# 深然 — MIZEN — 純米吟醸

- 度数 : 14度
- 麴米／掛米 : 新潟県産五百万石 / 新潟県産こしいぶき
- 精米歩合 : 60%

## 【味わい】

華やかさと甘み、旨みのバランスが取れている純米吟醸。

外観は透明感のある淡いクリスタル、若干のイエローの色調がある。

香りの第一印象は華やかで芳醇。

熟したリンゴや洋梨、白桃のような果実香、アカシアの蜜のような甘みのある吟醸香が感じられる。

また、上新粉や白玉団子のような控えめな米の香り、サワークリームのような香りも感じられる。

味わいはやや強い、まろやかでふくよかな第一印象。酸味はなめらかであり、甘みとバランスがとれている。

全体的にはまろやかながら芳醇な印象。余韻はやや長く、旨みが持続する。

ペアリングは、濃いめの味付けの煮物や炒め物がよく合い、6-8度ぐらいでしっかり冷やして飲むのがおすすめ。



# お取引条件

商品名			容量	卸価格 (消費税・酒税抜)	国内小売価格 (消費税抜)	国内小売価格 (消費税込)
深然	- MIZEN -	純米大吟醸	1800ml	2,569円	3,636円	4,000円
深然	- MIZEN -	純米大吟醸	720ml	1,301円	1,818円	2,000円
深然	- MIZEN -	純米大吟醸	300ml	622円	864円	950円
深然	- MIZEN -	純米大吟醸	180ml	326円	455円	500円



※最小ロット1ケース ※5ケース以上の発注より国内送料は当社負担 ※日本国内の港渡し  
※1ケース=720ml・300mlは12本入り ※ケース内での種類・サイズの混載可

# お取引条件

商品名	容量	卸価格 (消費税・酒税抜)	国内小売価格 (消費税抜)	国内小売価格 (消費税込)
深然 - MIZEN - 純米吟醸	1800ml	1,887円	2,727円	3,000円
深然 - MIZEN - 純米吟醸	720ml	960円	1,364円	1,500円
深然 - MIZEN - 純米吟醸	300ml	486円	682円	750円
深然 - MIZEN - 純米吟醸	180ml	241円	341円	375円



※最小ロット1ケース ※5ケース以上の発注より国内送料は当社負担 ※日本国内の港渡し  
※1ケース = 720ml・300mlは12本入り ※ケース内での種類・サイズの混載可