KURA SELECTIONS

真野鶴（まのつる）

新潟・佐渡の地酒

1892年創業

MANOTSURU since 1892
Sado island, Niigata

MANOTSURU from Kura Selections

尾畑酒造は1892（明治二十五年）、佐渡島は旧・真野町で尾畑与三作（よそさく）によって創業され、百三十年以上に渡り手造りによるクラフトスタイルの酒を醸しています。

酒造りのモットーは、「四宝和醸（しほうわじょう）」。

これは、酒造りの三大要素と言われる「米」「水」「人」に、酒の生産地である「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって醸す意味合いを持っており、尾畑酒造の家紋・四つ目もそれを象徴しています。

MANOTSURU BACKGROUND

“日本の縮図”、佐渡島

真野鶴を育む佐渡島は、歴史・自然・文化の多様性に富み、日本が持つ素晴らしいエッセンスに恵まれていることから「日本の縮図」と言われます。島の中央には田園地帯である国仲平野が広がり、高品質な米が栽培されます。それを囲むように南北に連なる二つの山脈の雪解け水が自然のろ過により麓に湧き出すのは清冽を極めた軟水。その水質は柔らかな酒を醸すのに最適です。また、佐渡島には世界有数の金を産出し江戸幕府を支えた佐渡金山があり、現在、世界遺産登録が期待されています。古来より、江戸、京都、上方からの文化の流れを受け、それが独自の形で融合したのが佐渡文化の魅力です。

小さな蔵の手造りの酒

杜氏の工藤賢也（1971年生まれ）は、全国でも少なくなっている冬期間蔵人泊り込みによる仕込みを実践しています。手造りの伝統に新しい技術を融合させながらさらなる品眞の向上に向けて研鑽を続け、真野鶴は全国新酒鑑評会（日本）、International Wine Challenge（イギリス）、Kura Master（フランス）、Milano Sake Challenge（イタリア）など、世界各国の鑑評会で数多くのゴールドメダルを授与しました。2003年より海外輸出をスタート、エールフランス航空のファーストクラスや国内ではJR東日本「四季島」にも搭載されています。

尾畑酒造の理念は「幸醸心（こうじょうしん）」。酒造りから多くの幸せを醸していくことを目指します。

持続可能な酒造り

佐渡には絶滅危惧種と言われた朱鷺が空を舞っています。農家の方は低農薬低化学肥料の米作りを進めて美しい環境を守り、2011年には世界農業遺産（GIHAS）に認定されました。このような自然環境が真野鶴を生み出しています。

2014年より、尾畑酒造は廃校を酒蔵として再生させた「学校蔵」という2つ目の酒蔵を立ち上げ、生物多様性を促進する原材料と再生可能エネルギーで酒造りを行っています。2022年にはカフェをオープン。地域食材や酒の副産物を活用したメニューを提供し、食の循環や食品ロス削減に寄与しています。また、多様性ある人たちが集うワークショップ等も行い、持続可能な地域創りに取り組んでいます。

KURA SELECTIONS
http://kuraselections.com/
Imported by Vino Del Sol
http://www.vinodelsol.com/
Producer
OBATA SHUZO CO., LTD.
尾畑酒造株式会社
952-0318 新潟県佐渡市真野新町449
Tel:+81-259-55-3171
https://www.obata-shuzo.com/home/

THE SAKE SPECIALIST
KURA SELECTIONS
WWW.KURASELECTIONS.COM

KURA SELECTIONS

真野鶴 辛口クレイン本醸造

MANOTSURU “CRANE KARAKUCHI”

Honjozo
本醸造

日本酒度：＋8～＋10
AL：15.5%
《味わい》
辛口タイプの本醸造。
シトラスや白胡椒、切れのある旨味が特徴。
天ぷら、イカ、豆腐などに合わせて。熱燗にも最適。

真野鶴 クレイン純米

MANOTSURU “CRANE JUNMAI”

Junmai
純米酒

日本酒度：＋6～＋8
AL：15.5%
《味わい》
マイルド辛口な純米酒。
ナッツやマッシュルーム、カカオなどの風味とソフトな旨味。旨味との相性ですき焼きや揚げ出し豆腐、玉子焼きなどと合わせて。
ぬる燗にも最適。

真野鶴 超辛口デーモン・スレイヤー

MANOTSURU “DEMON SLAYER”

Tokubetsu Honjozo
特別本醸造

日本酒度：＋15以上
AL：15.5%
《味わい》
日本酒度＋15以上の日本有数の超辛口酒。
ドライフルーツやハーブ、シナモンの香り。寿司や刺身、牡蠣。アメリカンビーフにも。

真野鶴 純米吟醸にごり

MANOTSURU “COUNTLESS VISIONS”

Junmai Ginjo Nigori
純米吟醸にごり

日本酒度：－8～－6
AL：15.5%
《味わい》
ライトで爽やかなにごり酒。
冷はもちろん温めても美味しいです。ポテトサラダ、フライドフィッシュ、スパイシーなメキシカン料理などにもよく合います。

真野鶴 ピュアブルーム純米吟醸

MANOTSURU “Pure bloom”

Junmai Ginjo
純米吟醸（低アルコール酒）

日本酒度：－20
AL：12%
《味わい》
AL12%のライトな飲み口の純米吟醸。ライチや蜂蜜、バニラなどの香り。トマトサラダやチキン料理、デザートのバニラアイスに合わせても。

真野鶴 ブルザイ吟醸

MANOTSURU “BULZAI”

Ginjo
吟醸酒

日本酒度：＋6～＋8
AL：15.5%
《味わい》
クリーンでなめらかな辛口吟醸。シトラスや黄リンゴのフレッシュな酸と甘み、白胡椒のスパイシーさとミネラル感。寿司や魚の塩焼き、バター焼きなどに合わせて。

真野鶴 Rumiko 大吟醸

MANOTSURU “RUMIKO”

Daiginjo
大吟醸

日本酒度：＋4～＋5
AL：15.5%
《味わい》
白い花のような軽快でフローラルな香り。
ライトな辛口で飲み口がきれい。
サーモンやカルパッチョなどの前菜や白身魚、チキン、サラダなどに合わせて

真野鶴 大吟醸 万穂

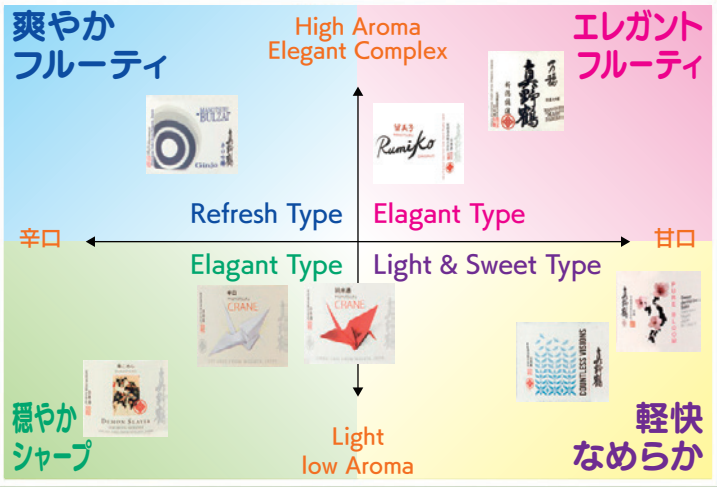
MANOTSURU MAHO

Daiginjo
大吟醸

日本酒度：－1～＋1
AL：16.5%

全国新酒鑑評会、IWCなど
国内外の鑑評会で金賞多数受賞

《味わい》
ピーチ、オレンジピール、コットンキャンディの繊細で柔らかなフレグランス。エレガント＆リッチ。ワイングラスで余韻を楽しんで。



特定名称酒

原材料	米・米麹	米・米麹・醸造アルコール
精米歩合 50% or less	純米大吟醸	大吟醸
精米歩合 60% or less	純米吟醸	吟醸
精米歩合 60% or less, made with special production methods	特別純米	特別本醸造
精米歩合 70% or less	純米酒	本醸造
精米歩合 over 70%	純米酒	

Reference:1989 Japan National Tax Agency Announcement No.8 Sake Production Quality Indication Standards Overview

Futsu-syu　Sake that falls outside the specially designated sake categories is typically called futsu-shu.

LEARN MORE DETAILS AT WWW.KURASELECTIONS.COM