



翔空テイスティング3種セット(各60ミリ)千円。左から「SAKEマルゲリータ」「サンサンどぶろく」「サンサン澄み酒」



飲食店だった日本家屋を改装しカフェ併設の酒蔵に

絶妙な味のバランス

ラグーンブリュワリーに併設しているショップとカフェからは、大きなガラス越しにタンクルームの様子を見ることが出来る。タイミングが合えば仕込みや灌入風景も見学できるかもしれない。

カフェでは、酒蔵で醸造し販売中の全種類の酒を楽しむことができる。テイステイングは1種類(60ミリ)400円、3種セット千円。3種セットを注文してみた。

「SAKEマルゲリータ」は甘みの中にトマトの風味を感じる、今まで味わったことのない新感覚の酒だ。温めるとミネストローネ風楽しめるそうだ。ハンバーグやソーセージ、ナゲットなど、トマトケチャップで味わう料理と

の相性が特に良いとのこと。もう2種類は、精米歩合48%のたかね錦が原料の大吟醸クラスの「サンサンどぶろく」と「サンサン澄み酒」。蒸した米は使わず、麴だけを使う全麴仕込み。醗をそのまま詰めたのがどぶろくで、それを酒袋でこしたのが澄み酒だ。前職でも、その技術の高さに定評があった尾崎さんが醸す大吟醸クラスの2種類は、

どちらも甘みと酸味のバランスが絶妙で、きれいな後味。「酒造りの基本は変わらない」という尾崎さんの言葉が味わいに表現されている。冷蔵庫に全種類の商品が並び、購入も可能だ。どぶろく的首掛けに記載されているように、開けるときは要注意。



カフェでどぶろくや甘酒、ソフトドリンク、スイーツ、パンを販売。福島潟の散策とセットで楽しみたい

蔵データ

創業 2021(令和3)年
本社 新潟市北区前新田乙576の1
025(250)0069
代表 田中 洋介
主な銘柄 翔空
見学 要相談

買うなら飲むなら

天ぷらと合わせてみて 弁慶の泣き処(新潟市中央区)

新潟市中央区の「弁慶の泣き処」は、佐渡市の回転ずし「弁慶」のグループ店として2020年3月にオープンした。佐渡沖のネタを中心とした本格的なすしと天ぷらを、カジュアルな雰囲気の中で楽しめる。

地酒は定番のほか、日本酒好きという店長の小林勇氣さん(39)が注目する酒も用意。ラグーンブリュワリーの「SAKEマルゲリータ」もメニューに並ぶ。「挑

戦し、楽しみながら酒造りをしている様子を交流サイト(SNS)などで見て、応援したいと思いました」と打ち明ける。

看板メニューの天ぷらと合わせてみてほしいと提案する。「この季節は津南産マイタケやヒラタケの天ぷらが特にオススメです」。「変わりダネ3種呑み比べセット」(1100円)でも「SAKEマルゲリータ」を味わえる。

午前11時～午後3時、午後5時～11時(日曜は午前11時～午後9時30分)。月曜休み。新潟市中央区弁天1の13の1、COMOビル。025(250)6894。



「SAKEマルゲリータ」を「天ぷら盛り合わせ」(860円)と本マグロ、真イカ、ナンバンエビの握りとともに

SAKEマルゲリータに合う料理で「ビザは？」と田中さんに聞いたら、同調しすぎていて、面白みがないと却下された。懲りずに合う料理や飲み方を考えた。カフェで無料でもらえる酒粕と共に、鍋なんてどうだろう？ 贅沢な使い方だが、いつか試してみたい。



〈たかはし・まりこ〉1965年、群馬県生まれ。絵本、生活情報誌の編集を経て2010年に出版社ニールを設立。「新潟発R」「cushu」を発行。