



(從左往右) 分別由君之井、吉乃川、越後鶴龜和今代司釀造的新潟SHUPOPPO

「吸引遊客前往新潟、品嚐新潟美食的日本清酒」

新潟SHUPOPPO

使用相同的大米和精米步合，卻呈現出不同的香味和味道。

4家新潟縣的釀酒廠——今代司、越後鶴龜、吉乃川和君之井同時只使用JR新潟農場培育的酒米，釀造了純米吟釀清酒。雖然它們使用了相同的原材料，但釀造出來的清酒卻散發著不同的香氣和味道。1個名稱，4種不同的味道——這就是新潟SHUPOPPO的精髓所在。

今代司的新潟SHUPOPPO是所有4種裡最百搭的，幾乎可以搭配所有類型的食物。越後鶴龜的清酒，搭配黃油炒菜和肝醬飲用，可以發揮最佳的口感。您可以嘗試用吉乃川的清酒搭配脂肪含量較高的優質生魚片或肉丸（雞肉丸子）。君之井的清酒則與蟹黃味噌醬、中國菜最搭。

您可以品嚐這4種新潟SHUPOPPO的味道，也可以用它們搭配各種不同的菜肴。

名字背後的故事

在日語中，「shu」和「poppo」分別是「酒」和「蒸汽」的意思。人們經常將蒸汽火車發出的蒸汽和釀酒廠產生的蒸汽聯繫在一起，象徵釀酒的熱情以及喝過酒後身體得到的熱量。

「po」在日語中還有「步行」的意思。所以您可以一邊漫遊新潟的大街小巷，一邊探尋日本首屈一指的釀酒廠！一杯新潟SHUPOPPO可以為您帶來更高級的飲食體驗。您可以將它和新潟豐富的飲食文化融合在一起，來一場終極的食物與清酒之旅。

您可以在新潟縣的主要車站內或佐渡相川家庭酒店的「NewDays」便利店和禮品店購買新潟SHUPOPPO。



新潟縣4家老字號釀酒廠



收穫專門培育的酒米



製作酒曲：釀酒過程中最關鍵的一步



在為新潟SHUPOPPO提供原料的酒米田中，舉辦品嚐新潟美食的活動



和新潟當地的公司合作推出的餐廳巴士觀光遊

旅と食と地域をつなぐ日本酒

新潟しゅぽぽ

更多資訊 <http://www.jrniigata.co.jp/shupoppo/>



此傳單上的資訊為截至2018年2月的資訊