

報道関係者各位

【30 周年】新潟・奥阿賀産米 100%の酒造りへ、麒麟山酒造が地元と歩んだ道のり祝す記念酒「真珠の稔」を 10 月 20 日より限定発売

1995 年から始まり 2018 年には全量阿賀町産米の酒造りを実現。米づくり継承に向けた「麒麟山米づくり大学」の開校など、地域と一体となった持続可能な酒造りの軌跡を凝縮した一本。



米づくり 30 周年記念酒

麒麟山酒造株式会社（所在地：新潟県阿賀町）は、2025 年 10 月 20 日（月）より、米づくりの取組み 30 周年を記念した「麒麟山 真珠の稔（しんじゅのみのり）」を発売します。

麒麟山酒造の米づくり



麒麟山酒造の稲刈り体験イベント

麒麟山酒造が蔵を構える新潟県阿賀町は、県内でも有数の米の栽培環境に優れた地域です。1995 年「酒造りに欠かせない酒米をすべて地元・阿賀町の土で育てる」という理想を胸に、地元の農家さんと共に「奥阿賀酒米研究会」を発足し原料米の栽培に乗り出しました。

初年度の収穫量は 600 俵（必要量の 6%）でしたが、2011 年に麒麟山酒造内に「アグリ事業部」を設置し、新潟県、地元・阿賀町からのご指導やご協力をいただきながら、2018 年に全量阿賀町産米でお酒を仕込むことができるようになりました。

2023 年には、麒麟山の酒米づくりを次世代に継承していくため、現場実習を行い地域のことも学んでいく「麒麟山米づくり大学」を開校しました。



奥阿賀酒米研究会

山間地の米づくり

報道関係者各位



米づくり大学 田植え



米づくり大学 酒造り体験

商品概要

30 年を迎える結婚生活が「パール婚」と呼ばれるように、農家さんと麒麟山酒造が歩んだ道のりにも真珠のような光が宿っています。心地よい旨みの後にくる麒麟山らしいキレの良さが特徴です。麒麟山が目指しつづける、地元産米 100%の酒造りの記念すべき節目に出す特別な一本をお楽しみください。



内容量 : 720ml

原材料名 : 米（新潟県産）、米こうじ（新潟県産米）

精米歩合 : 55%

アルコール分 : 17 度

報道関係者各位

参考希望価格：2,750 円（税込）

販売期間：2025 年 10 月 20 日（月）より限定販売、無くなり次第終了

主な販売店：特約店、新潟県内のスーパーマーケット ※一部取り扱いのない店舗もございます。

麒麟山酒造について



麒麟蔵入口

麒麟山（きりんざん）酒造は 1843 年に創業しました、新潟を代表する淡麗辛口の酒蔵です。奥阿賀の自然豊かな山間地に蔵を構え、地元を流れる常浪川（とこなみがわ）の超軟水を活かし、米づくりからの酒造りを実践しています。使用する酒米の 100% が蔵から半径 10 キロ内エリアで育てられています。

地元農家と共に蔵人自らが田んぼを耕し、稲を刈り、できた酒米で醸す—この地味な繰り返し日本酒と地域を明日へ繋げると信じて、今後も蔵人一丸となってすっきりとした辛口を極める所存です。

お問合せ 麒麟山酒造株式会社

〒959-4402 新潟県東蒲原郡阿賀町津川 46

電話 0254-92-3511

メール info@kirinzan.co.jp

営業時間 平日 8：30～17：00

HP kirinzan.co.jp