

# 新潟といえば日本酒

清酒出荷額  
482億円 (全国3位)

成人1人あたりの清酒消費量  
12.6 L / 年 (全国1位)

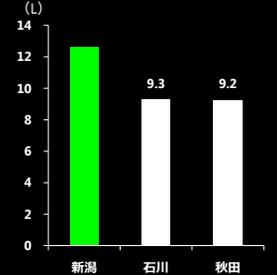
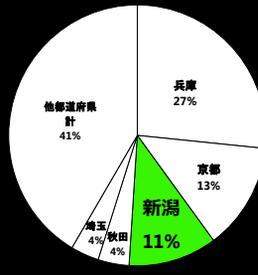
酒蔵数 90蔵 (全国1位)

「日本酒造組合中央会」

新潟の酒は『新潟淡麗』と呼ばれ、すっきりして料理にも良く合い、あとに残らず飲みあきしません。

こんなにおいしいのには理由があります！

- ・越後杜氏の技術、努力、熱意
- ・特別栽培される酒米
- ・山々から流れ出た雪解け軟水の湧き水
- ・空気をきれいにする雪
- ・温度変化の少ない冬



「経済産業省：平成26年工業統計」

「国税庁：平成27年度国税庁統計年報」

## ワイン・地ビールもすごい！ ワイナリー数 10 (全国5位) 「国税庁：平成27年度国内製造ワインの概況」

### 『新潟ワインコースト』

新潟ワインコーストには海の砂のような特徴ある土壌とワイン造りに適した環境があり、国産ぶどう100%、かつ欧州系のワイン専用種100%のワインを醸造している。



### 5軒のワイナリーが集う最も新しいワイン産地

この地の適正品種アルバリニョからつくられたワインは日本のトップソムリエや世界最優秀ソムリエから高い評価を得ている。「海のワイン」とも称され魚介類との相性が抜群。



### 『岩の原葡萄園』

日本のワインぶどうの父と呼ばれる「川上善兵衛」が明治23年に創業したワイナリー。善兵衛の情熱を引き継ぎ、高品質の日本ワインを造りだしている。



### 現存する日本最古のワイン石蔵

(国登録有形文化財)



日本ワインコンクール2017では『マスケット・ベリー-A 2015』が金賞・部門最高賞をW受賞。



## 新潟は日本の地ビール 第1号ブルワリー誕生の地

### エチゴビール

日本の地ビール第1号となったブルワリー。無濾過ビールをはじめさまざまな種類が味わえる。



### 新潟麦酒

日本初の瓶内発酵・瓶内熟成を採用した醸造所で、自然発酵と長期熟成を経た深い味が特長。



### スワンレイクビール

世界最高峰のフルドピアカップで2度の金賞受賞に輝いたポーターをはじめ、越後名水にこだわったビールを醸造。



### 胎内高原ビール

本場ドイツからマイスターを招聘し、厳選された原材料を使って醸造されたビール。期間限定ビールも多数あり。



### カブドッチ・ゴールド

カブドッチワイナリー敷地内のレストラン薪小屋で味わうこともできる。ゴールド他全3種類。



### 八海山ビール

清酒八海山で知られる八海醸造が手がけるビール。アルト、ヴァイツェンの2種類があり、季節限定でポーターも味わえる。

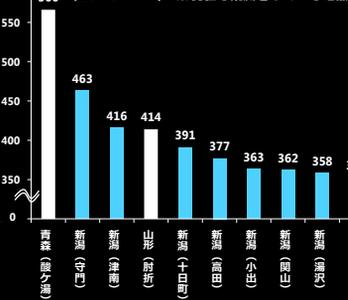


### 砂高原ビール

雪深い砂高原の湧き水を使ったビールでザッツホップの香りと苦みが鮮烈なビルスナーをはじめ、3種類の味が楽しめる。



### 歴代最深積雪ランキング TOP10 (1945~) ※現在も観測している地点



## 雪 (冬) といえば新潟

全国最深積雪ランキングトップ10は463cmを筆頭に7つランクイン

スキー・スノーボード場数  
51カ所 (全国3位)

「文部科学省生涯学習政策局：平成27年度社会教育調査」



## 越後三大花火を満喫

## 新潟は夏もおすすすめ！



### 川の長岡

『長岡まつり大花火大会』

打ち上げ発数 約20,000発 (2日間合計)

観光客入込数 1,040,000人

日本三大花火にも数えられ、全国屈指の知名度と規模を誇る。



### 海の柏崎

『ぎおん柏崎まつり海の大火火大会』

打ち上げ発数 約15,000発

観光客入込数 210,000人

海に打ち込む海中空スターメインや尺玉100発一斉打ちに注目。



### 山の片貝

『片貝まつり浅原神社秋季例大祭奉納大煙火』

打ち上げ発数 約15,000発 (2日間合計)

観光客入込数 130,000人

世界一の大きさを誇る四尺玉は必見。

観光客入込数は「県交流企画課：平成27年観光入込客統計」

## 海水浴場数61カ所 (全国3位)

「公益社団法人日本観光振興協会：数字でみる観光2016年度版」

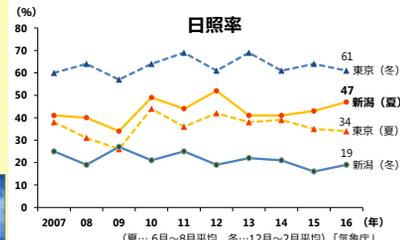
新潟の海は県外の方にも人気！

### 平成28年度 海水浴客入込数



「県交流企画課」

冬の日照率は20%前後ですが、夏は意外と天気の良いんです！



海、山、渓流と、豊かな自然に恵まれた新潟県ではさまざまなアクティビティを体験することができず。マリンスポーツを楽しめる海岸やダイビングスポットも豊富です。

