

# 越後ゆきくら館

## 46度のお酒試飲出来ます!



真夏の様子  
6～8月



真冬の様子  
1～3月

### (年内企画) ホテル、旅館バス10名様以上でご来館で300g酒粕全員プレゼント!

☆☆

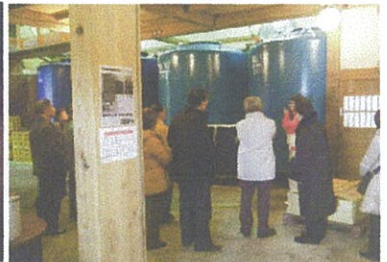
## 雪中貯蔵庫内

貯蔵庫内は、温度が2～3度に保たれており、年中雪の中を体感できます。貯蔵庫内には、当社自慢の大吟醸『越後ゆきくら 原酒』が眠っております。温度が低温一定で、湿度も高く、振動が少ない。この3つがゆきくら大吟醸を美味しくする秘密です。



## 作り場、貯蔵タンク

冬場であれば仕込の様子を見学できます。11月～3月までは、日本酒の仕込み中ですので実際に酒米を蒸しているところが見れます。(午前中) 6～8月は、梅酒や生姜酒の仕込みが見れます。時期により香りも違い、2月の大吟醸の仕込みは最高です。



## 試飲コーナー

10種類のお酒を試飲出来ます。季節により、試飲出来るお酒が違い、冬の出来立て『しぼりたて 原酒』は最高です。(12月～3月頃まで) 夏には、雪中酒やスパークリング酒が飲めどの季節に来ても楽しめるようになってます。お猪口を用意しておりますので、全て並々接ぎ飲めれば2合飲めます。



## 楽しいお買い物

お買い物はその場で出来、スタッフから商品の説明やどういうものが良いかご相談できます。お客様にあった商品や、お勤めの贈り物酒などなど。また、ここに来なければ買えないレア商品もあり見てだけでも十分に楽しめます。また、売店には粕漬けやケーキの試食も出来ますので、お酒が飲めない方も楽しめます。



## 営業

年中無休  
9時～16時

## 駐車場

バス 6台  
乗用車 12台

946-0216

新潟県魚沼市須原1643

TEL 025-797-2777

FAX 025-797-2346



## 見学時間 30分 玉川酒造 株式会社 越後ゆきくら館 担当大塚