

小嶋屋総本店

オリジナル日本酒

へぎ酒

～そばを肴に～

皆様は〈そばを肴〉という言葉をご存じでしょうか。

ここ蕎麦の街・十日町では、古来より蕎麦はハレの日、ケの日に、食卓をにぎわす一品でした。蕎麦を肴に、お酒を飲み語らう。それが“そば肴”という風習です。

「この古き良き風習を皆様に知っていただき、特別な日や日常の食卓をもう少し自由に楽しんでいただくことができたなら」。

長年、その思いを温めてまいりました。

そこで、創業以来130余年にわたり、商品へのたゆまぬ努力を信条に酒造りを行なう、地元の松乃井酒造場様のお力を借り、念願のオリジナル日本酒、その名も「へぎ酒(ぎけ)」をお届けできることになりました。

「へぎ酒」は十日町産の酒造好適米たかね錦を100%使用し、55%まで磨き上げて醸された純米吟醸です。瓶内でじっくりと低温熟成させ、香り華やか。やわらかくも凝縮されたうま味は余韻も長く、味わい深い一品です。

蕎麦肴 語らいはずむ 食卓に へぎ酒ありて 傾ぶ十日町



へぎそばを肴に語らいがはずむ、皆様に愛される「へぎ酒」。そばと地酒が織りなす新たなハーモニーを感じながら、厳しくも豊かな十日町の大地の恵みをご堪能ください。

あなたやあなたの大切な方にとって、新たなる明日へつながるものになりましたら喜びです。



純米吟醸 / 十日町産たかね錦100%使用

へぎ酒のこだわり

- 原材料は、十日町産の酒造好適米たかね錦、水は地元松乃井酒造場の湧水を使用しております。
- 生産者は、創業以来、地元十日町で当社と同じく「磨き」を共通理念とする松乃井酒造場様です。
- へぎそばのお供として食前、食中、食後まで香りや味わいの変化を存分にお楽しみいただけます。
- 〈へぎそばを肴にへぎ酒〉のキャッチフレーズは、十日町の食文化や皆様の想いを語りつなぐ地酒になるように、との思いをこめました。
- 「へぎ酒」の文字は、小林重則自ら揮いました。「酒」の緑色の丸は、酒蔵にある「杉玉」をイメージしています。



越後魚沼 へぎそば
小嶋屋総本店



小嶋屋総本店三代目
SSI認定唎酒師

小林 重則