

つくり手の想いを  
すぐそばで届けたい



### 未来につないでいきたい風土や文化

私たち高の井酒造はここ小千谷地域で江戸時代から続く酒蔵として、風土の恵みに感謝し、それを最大限に活かしたお酒を皆様にお届けしたいと酒造りを続けてまいりました。このお酒を、この地域の魅力を、もっとお客様に知っていただきたい。そんな思いからお客様とつくり手を結ぶ場として直売所を新たにつくりました。酒蔵見学や試飲もお楽しみいただけます。ぜひ、私共の想いに触れていただき、小千谷というまちの風土や文化にも興味を持っていただければ幸いです。



#### ■ 酒蔵見学

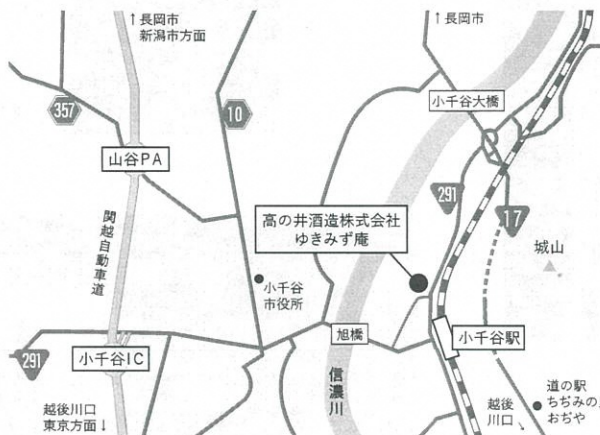
- ・ 事前予約制（有料：大人1名 500円）
- ・ 開始時間 / ①10:30 ~ ②13:30 ~（所要時間 約30分）

#### ■ 蔵元直売所「ゆきみず庵」

- ・ 営業時間 / 10:00 ~ 16:00
- ・ 定休日 / 日曜、祝日
- ・ 試飲あり（有料）
- ・ 直売所直通 TEL / 0258-86-6090

#### ■ アクセス・交通のご案内

- ▷ 関越自動車道 小千谷ICより車で10分
- ▷ JR 上越線 小千谷駅より徒歩8分  
敷地内に駐車場あり



#### 高の井酒造株式会社

新潟県小千谷市東栄3丁目7番67号  
TEL / 0258-83-3450  
<http://www.hatsuume.co.jp/>



たかの  
井

蔵元直売所のご案内

ゆきみず庵

高の井酒造株式会社



小千谷の  
「雪・水・米」

新潟小千谷を深く包む雪は湿度が高く重く、空気を浄化し清冽で豊富な水を育みます。その雪解け水を含んだ伏流水で仕込んだお酒は清らかな淡麗な味わいに仕上がります。また、原料となる地元小千谷の契約栽培米は雪深い山間地ならではの昼夜の寒暖差によって旨味が凝縮された美味しいお米となります。職人たちの技とあくなきこだわりで、そうした自然の恵みを最大限に引き出し、お客様のもとへお届けしたいと思っております。克雪から利雪へ、この地とともに生きてきた私たちの手しごとを、是非、間近でご覧ください。

ゆきみず庵



つくり手とつながる

直売所と高の井酒造の事務所は、お互いの顔が見える距離感を大切に、また酒蔵としての日常にふれたいと想っています。エントランスホールでは、小千谷地域全体の魅力をご紹介します。

天井梁や土壁など、あえて古い造りを残しています。厳しい風土に耐えてきた蔵の年月を感じさせるとともに、新しいものと融合させることで文化として昇華し、未来へ受け継いでゆきたいとの想いが込められています。

