

YOSHI NO GAWA
HIGH QUALITY
SAKE OF NAGAOKA JAPAN
since 1548

吉乃川

吉乃川
商品カタログ

吉乃川は新潟県長岡市摂田屋の地で、一五四八年に創業した酒蔵です。原料米は地元の新潟県産にこだわり、蔵の敷地から汲み上げられる軟水「天下甘露泉」を仕込み水に、長年培った蔵人の伝統の技で誠実に丹精込めて醸されたお酒を皆様にお届けしております。



吉乃川酒ミュージアム



吉乃川敷地内にある国登録有形文化財の倉庫「常倉」が、2019年10月に「吉乃川酒ミュージアム『醸蔵(じょうぐら)』」として生まれ変わりました。「常倉」は大正時代に建てられ、かつては酒の瓶詰作業が行われていました。鉄筋コンクリート造りで、天井に鉄骨が三角形で組まれた「トラス工法」が特長です。

醸蔵では、吉乃川の定番のお酒や限定特別酒も味わえる「SAKEバー」、定番から量り売りのお酒も扱う「売店」のほか、歴史や酒造りに関する「展示」、お子様も楽しめる「酒造り体験ゲーム」、施設内で醸造する「クラフトビール」など、まさにお客様と吉乃川との関係を「醸していく」施設です。是非、吉乃川の「醸蔵」にお越しください！
※発泡酒

施設概要

【営業時間】午前9時30分～午後4時30分 ※SAKEバーLOIは午後4時
【定休日】火曜日・年末年始 ※ただし、火曜が祝日の場合は翌水曜
【予約】不要 ※ただし、10名以上でお越しの際はご予約ください。
【入館料】無料 ※試飲等有料のものもございます。

【住所】新潟県長岡市摂田屋4-8-12(吉乃川敷地内)
※JR長岡駅より車で約15分/JR宮内駅より徒歩10分
【問い合わせ】吉乃川コミュニケーション株式会社
TEL.0258-77-9910 FAX.0258-77-9911



【公式オンラインショップ】
ステンレスボトル「カヨイ」他、様々な商品を取り扱っています！



【公式YouTubeチャンネル】
吉乃川の酒造り、取り組みや、蔵に関わる人たちを取り上げています！



【吉乃川楽天市場店】
楽天ポイントをお貯めになる方はどうぞ！



吉乃川株式会社 [本社] 新潟県長岡市摂田屋4丁目8番12号 TEL:0258-35-3000 FAX:0258-36-1107
[東京支店] 東京都文京区湯島3丁目17番10号 TEL:03-3834-4081 FAX:03-3834-4083

※ラベルデザインは予告なく、変更することがございます。予めご了承ください。※価格はメーカー参考小売価格です。※価格は全て税込表示(2023年10月1日現在)です。

お酒は20歳になってから。

202310012000

新潟長岡で 醸し続けて 四七〇年

その色、
香り、
味わいは、
唯一無二。

新潟県最古の蔵元「吉乃川」の歴史

吉乃川の初代・川上主水が長岡の撰田屋に入ったのは、戦国の世の天文十二年（一五四三年）。その後、刀を捨てて庄屋となりました。酒造りをはじめたのは天文十七年で、上杉謙信の春日山入城と同じ年のこと。酒蔵としての歴史は新潟で最も古く、日本でも屈指に入る老舗です。

撰田屋は良質な水に恵まれたうえ、江戸時代を通じて天領としての利にもあがりあります。その地で造りの腕をよくよく磨いてきた川上家は、慶応元年（一八六五年）、あらたに屋号を水の恵みにちなむ「和泉家」と掲げました。明治三〇年（一八九七年）、現在地へ移転拡張して法人化をはかり、大正一〇年（一九二一年）には現法人の母体となる中越酒造株式会社を設立。酒造会社としては他に先駆けて近代的経営に乗り出します。

戦後もいち早く技術革新に挑戦。古来から磨き上げてきた吟醸造りの技術をいかし、独自の機械化と大型仕込みを導入。代々の当主と杜氏がが心技一体をなして、さらに広く愛される酒造りにとり組んできました。信濃川水系の賜物である撰田屋、そして吉乃川。敷地内には「天下甘露泉」と名付けられた井戸があり、仕込み水

が日々汲み上げられています。

そもそも「吉乃川」という名は、蔵の十五代当主が、その母「享寿」を讃えて、母なる川「信濃川」とあわせて商標にしたことに始まります。昭和四十八年（一九七三年）には社名も吉乃川株式会社へ改称。創業から四七〇年余りを迎えた今も、誉れ高い撰田屋の歴史を継承し、伝統と進化が織りなす技で、その名にふさわしい味を造り続けています。



地酒の真髄。
それは

新潟県産米に
こだわる酒造り。

きれいな
軟水の仕込み水、
天下甘露泉。



吉乃川は「新潟県産米」にこだわった酒造りを買っています。その土地の米と水で酒を造ることにこそ、地酒としての本質があると考えているからです。

旨みとキレを生み、やわらかな味わいを奏でる「五百万石」、すつきりとした後口とふくらみのある味わいを併せ持つ「越淡麗」は、いずれも吉乃川の酒に欠かすことのないからです。

吉乃川の仕込み水は敷地内の井戸から汲み上げられる地下水。「天下甘露泉」と名付けられた清冽な水はミネラルをバランスよく含む軟水で、酒質をやわらかい淡麗な味にします。

その源は、長岡の背後を守る東山連峰の豊富な雪どけ水と雄大な信濃川の伏流水。それらが地中深く浸透し、長い年月をかけてる過

郷土がいかに上質な材料を揃えていても、それらを扱う蔵人の器量がなくてはうまい酒は造れません。吉乃川が蔵を構える長岡は日本三大杜氏に数えられる越後杜氏の故郷。四七〇年余りの歴史に裏付けされた「酒本来の味わい」を持ちながら、キレのある「淡麗な酒」は代々の杜氏が心血を注いだ技と熱意で受け継がれてきました。米と

出来ない品種です。

そして、より一層良質で安全な酒造りを目指すとともに、我々自身が地域農業を持続発展させる一翼を担っていかうという想いから、2018年より自社栽培による米作りを開始。自分たちの手で一粒ずつ丁寧に育てた酒米で、思い描く理想の酒蔵、理想の酒造りを追求しています。

を繰り返して、清冽な地下水脈となります。吉乃川は代々この貴重な井戸を守り続けてきました。平成十六年の新潟県中越地震に際しても水質と豊かな水量は変わらず、水との絆の深さを感じさせます。

水は自然のもの。それら経験の積み重ねを頼りに臨機応変に対応していきます。



代々の杜氏が
心血を注いで
継承してきた技。



登録店限定商品

極上吉乃川

はな

選りすぐりの新潟県産の契約農家栽培米だけを使い、吉乃川の伝統と技を注いで丁寧に醸し出した、オール新潟産によるこだわりの極上吉乃川ブランド。その本格的な味わいは特別な人生の節目の時も、日々の小さな喜びを分かち合う時も、極上の瞬間を彩ります。

吟醸 極上吉乃川



五百万石
100%
使用

1.8L 2,840円
720ml 1,367円
300ml 602円

吟醸酒
精米歩合 55%
アルコール分 15度
日本酒度 +7
酸度 1.2

冷やして ロック

酒造りひとすじ、
傑作の酒。

地元で契約栽培された「五百万石」を使用して醸し出した吟醸酒。さわやかな香りとツルツルとした透明感のある口当たりです。

特別純米 極上吉乃川



五百万石
100%
使用

1.8L 2,840円
720ml 1,367円
300ml 602円

特別純米酒
精米歩合 60%
アルコール分 15度
日本酒度 +2
酸度 1.3

ぬる燗 冷やして

米の旨味と香り広がる
純米酒。

地元で契約栽培された「五百万石」を使用して醸し出したこだわりの特別純米酒。口当たりなめらかな米本来の旨味と香りが生きた、ふくらみのある出来映えです。

純米吟醸 極上吉乃川



五百万石
100%
使用

1.8L 3,500円
720ml 1,752円
300ml 825円

純米吟醸酒
精米歩合 50%
アルコール分 15度
日本酒度 +1
酸度 1.5

ぬる燗 冷やして

淡麗な中に
ふくらみを感じる。

地元で契約栽培された「五百万石」を100%使用して醸し出した、爽やかで品のある香りと、まろやかな深みのある味わいの純米吟醸です。

地元で長年愛される、
伝統の新潟淡麗辛口



ラベル題字は、吉乃川とも長年交流のある京都 清水寺 森清 範貫主による揮こうです。森貫主は、財団法人日本漢字能力検定協会が主催する「今年の漢字」において、その年を表す一文字の漢字を揮こうしていることでも知られています。



吟醸生原酒 極上吉乃川



香り華やか、フレッシュで濃醇な味わい。

五百万石
100%
使用

720ml 1,972円

吟醸酒
精米歩合 55%
アルコール分 18度
日本酒度 +7
酸度 1.4

冷やして ロック

期間限定

吟醸 極上吉乃川のベースとなる原酒です。生酒のフレッシュ感そのままに、原酒の濃醇さとキレのある味わいが楽しめます。

吟醸極上吉乃川 驚頭



上品な香りの吟醸酒。

越淡麗
100%
使用

720ml 1,862円

吟醸酒
精米歩合 50%
アルコール分 15度
日本酒度 +5
酸度 1.2

冷やして

期間限定

「極上吉乃川」誕生のきっかけとなった元杜氏・驚頭昇の名を冠した吟醸酒。新潟県産「越淡麗」を100%使用し、爽やかな吟醸香とやわらかな口当たりになりました。

極上吉乃川 吟醸焼酎



越後吟醸蔵の秘蔵の焼酎

数量
限定

720ml 1,650円

乙類焼酎
アルコール分 25度

ストレート ロック

吟醸 極上吉乃川を醸した上質な吟醸粕を原料に使用し造り上げた本格焼酎です。蔵内で長期貯蔵させ、熟成したまろやかな旨味とやさしい吟醸香を持つ焼酎に仕上げました。

1.8L 1,931円
720ml 790円
300ml 388円
180ml 257円
180ml 缶 235円

普通酒
精米歩合 65%
アルコール分 15度
日本酒度 +7
酸度 1.2

上燗 常温
冷やして



世界最大規模のワイン品評会
「WCI」インターナショナルワインチャレンジ2018
「SAKEDU」普通酒の部「金賞受賞」
日本酒ならではの魅力「燗酒」の品評会
「全国燗酒コンテスト2021」
「お値打ち 燗酒部門」金賞受賞



厳選辛口 吉乃川
辛口一筋 吉乃川の
定番晩酌の酒
自然の旨みでスッキリとした辛口。きれいな口当たりが特徴です。辛口がお好みの方にお送りするワンランク上の定番酒です。



「ペア」
Pair

「食事」と
「時間」を
愉しむお酒。

いろいろな料理と愉しめる。
いろいろなシーンで愉しめる。
いろんな人と愉しめる。
あなたの豊かな
時間に寄り添う、
少し贅沢なお酒です。

純米大吟醸 50 PAIR



米の旨味と軽やかな味わい
新潟県産酒造好適米で醸した純米大吟醸酒です。穏やかな吟醸香と、米の旨味を堪能できるきれいな味わいです。



日本酒ならではの魅力
「燗酒」の品評会
「全国燗酒コンテスト2021」
最高金賞受賞



「ワイングラスで美味し」
日本酒アワード2021
金賞受賞

720ml 1,532円
純米大吟醸酒
精米歩合 50%
アルコール分 14度
日本酒度 +2
酸度 1.2
ぬる燗 冷やして

大吟醸 50 PAIR



爽やかでスッキリとした味わい
新潟県産酒造好適米で醸した大吟醸酒です。気品あふれる吟醸香と、のど越しのよいきれいな味わいです。

720ml 1,532円
大吟醸酒
精米歩合 50%
アルコール分 14度
日本酒度 +2
酸度 1.1
冷やして

純米酒 PAIR



ほじよい甘さと、すつさりとした酸味
果実のような軽快な香りに、爽やかな酸味とお米の優しい旨味が特徴。すつとキレのある純米酒で様々なシーンに合うお酒です。



日本酒ならではの魅力「燗酒」の品評会
「全国燗酒コンテスト2021」
最高金賞受賞

720ml 1,092円
純米酒
精米歩合 65%
アルコール分 12度
日本酒度 -14
酸度 1.5
ぬる燗 常温
冷やして

スパークリング純米酒
酒蔵の淡雪プレミアム PAIR



成熟した果実のような香りと、やわらかな甘み
二次発酵によるきめ細やかな泡が心地よい発泡性の純米酒です。300mlの缶「酒蔵の淡雪」のプレミアムバージョンのスパークリング。
720ml 1,650円
純米酒
精米歩合 65%
アルコール分 8度
冷やして



「ワイングラスで美味しい日本酒アワード2021」
金賞受賞

杜氏の晩酌 本醸造



「五百万石」で醸した風味豊かな本醸造
新潟県産の酒造好適米「五百万石」を使い醸した本醸造酒はどんな料理にも合わせやすく、冷酒でも、お燗でも楽しめる一本です。
1.8L 2,180円
720ml 1,037円
本醸造酒
精米歩合 65%
アルコール分 15度
日本酒度 +6
酸度 1.4
上燗 冷やして

※1.8Lについては2024年2月頃より上記ラベルに切り替わる予定です。

芳醇 吉乃川



酒を愛する通の人を
堪能し続ける。
酒本来の味とコクが生かされた、芳醇な香りとやや辛口で飲みあきしない晩酌の酒。
1.8L 1,801円
普通酒
アルコール分 14度
日本酒度 +4
酸度 1.3
上燗 常温

新潟焼酎

飲み方のアレンジ広がる焼酎

ロック、ソーダ割りや水割りからレモンを添えたひと手間加えた飲み方までアレンジの幅が広がる焼酎です。



720ml 930円

甲類焼酎
アルコール分 25度

お湯割り 水割り
ロック

米焼酎のもうれ

一緒にのもうれ！

新潟県産「飲みましよう」(飲もうよ)という意味の方言。信濃川の伏流水である清冽な軟水「天下甘露泉」を使用し、米由来のまろやかさ、吟醸香がふんわりと広がる、綺麗な味わいの焼酎です。



720ml 1,188円

乙類焼酎
アルコール分 25度

お湯割り 水割り
ロック

厳選梅酒 吉乃川

日本酒で仕込んだ優しい甘み。

日本酒仕込みの梅酒と淡麗辛口の日本酒をブレンドしました。さわやかな酸味とまろやかな甘み、そして後味はスッキリ。



1.8L 2,640円
720ml 1,320円

リキュール
アルコール分 13度

冷やして ロック

Sake Café ゆず酒

スッキリさわやか、フレッシュシトラス！

フレッシュでさわやかな香りと清涼な口当たり。日本酒が織りなす柔らかな風味をお楽しみください。



500ml 990円

リキュール
アルコール分 7度

冷やして ロック

吉乃川 酒蔵の淡雪

しゅわしゅわ
はしける、

吉乃川スパークリング！

成熟した果実を思わせる濃厚な香りと、麴本来のやわらかな甘みがふわりと舞う、まるで淡雪のような軽い飲み心地が特徴の発泡清酒です。



スリムボトル缶
300ml 528円

スパークリング日本酒
アルコール分 7度

冷やして

おけさカップ

新潟の地酒の
うまさ

手軽なカップで

淡麗辛口の味わいのカップ酒。佐渡おけさに想いを込めた一本。



180ml 275円

普通酒
アルコール分 15度

常温 冷やして

吉乃川 酒蔵の淡雪

ゆずスパークリング

ゆず香るスパークリング。

「酒蔵の淡雪」にゆず果汁を加え、麴本来の甘さとゆずの爽やかな香り、すっきりとした軽い飲み心地が特徴の微発泡のリキュールです。



スリムボトル缶
300ml 528円

リキュール
アルコール分 7度

冷やして

冷や生 吉乃川

軽快で
なめらかな
「本生」の味わい

深い本物の生酒にこだわった「冷や生」。新鮮で清涼感のある香りと爽快感の味わいが楽しめます。



300ml 437円
180ml 285円

普通酒(生酒)
アルコール分 14度

冷やして

麴甘酒 朝麴

新潟県産米だけを丁寧に磨き、伝統の技術でつくりあげた贅沢な麴あまぎけ。麴本来の甘みが際立ちながらも、すっきりとした味わい。



200g 259円 ※

※アルコール 0%

蔵元の仕込み水へ天下甘露泉

吉乃川の味を作るピュアな天然水を、毎日の食卓やお酒の席での和らぎ水として、ぜひご賞味ください。



500ml 162円 ※

硬度 57mg/L

日本酒 フエイシャル マスク



「吟醸 極上吉乃川」を使用したフエイシャルマスク。酒粕エキスとコメ発酵液(潤い成分)がお肌をふっくらと瑞々しく保ちます。

3枚入 1,320円

記念日や
お祝いなどの贈り物に。

人生の門出を祝すにふさわしい、
吉乃川の特別高級酒シリーズ。
贈る方の思いを伝え、
贈られる方の心を満たす、
ハレの日の味わい深い祝酒です。
特別な時に、特別な味を
お楽しみいただけます。

純米大吟醸 吉乃川



精米歩合40%まで磨き、丹精込めて醸したお酒
穂やかな吟醸香とすっきりと
した口当たりの中にも、上品な
米の旨味と甘みを持つ純米大
吟醸酒です。金を基調とした
華やかな化粧箱。

720ml 3,300円

純米大吟醸酒
精米歩合 40%
アルコール分 15度
日本酒度 ±0
酸度 1.3

冷やして

吉乃川 長期熟成梅酒



長期熟成による奥深い香りと濃厚な甘み
丁寧に醸した日本酒に福井県
産の「紅映(べにさし)」を漬け
込みました。2012年から
じっくりと熟成をさせ、琥珀
色となった濃醇な梅酒です。

720ml 3,300円

リキュール
アルコール分 10度

冷やして

吉乃川 樽酒



杉の香り豊かな越後の樽酒
吉乃川の淡麗辛口の清酒を杉樽
に詰め、香りが程よくお酒に移る
頃に瓶に詰めました。さわやかな
杉の香りと、ふくよかで芳醇な味
わいをお楽しみください。

1.8L 2,345円

普通酒
アルコール分 14度

常温 冷やして

秘蔵酒 吉乃川



長期冷蔵熟成による、まろやかで深い味わい
磨きぬいた新潟県産米を伝
統の技で仕込み、低温で長期
熟成させた、吉乃川最高峰の
純米大吟醸酒です。

720ml 5,500円

純米大吟醸酒
精米歩合 40%
アルコール分 17度
日本酒度 +5
酸度 1.3

冷やして

本醸造 吉祥 吉乃川



伝統の技で醸す、昔ながらのうまい酒
淡麗な中にもやさしいふく
らみを感じる味わい。上質
な香りと旨みの特徴の、伝
統的な本醸造酒です。催事
やご贈答におすすめです。

1.8L 2,180円
1.8L 4,360円
×2本話

本醸造酒
精米歩合 65%
アルコール分 15度
日本酒度 +5
酸度 1.3

ぬる燗 常温
冷やして



知るほど楽しくなる 日本酒の基礎知識

「入門編」

特定名称酒とは？

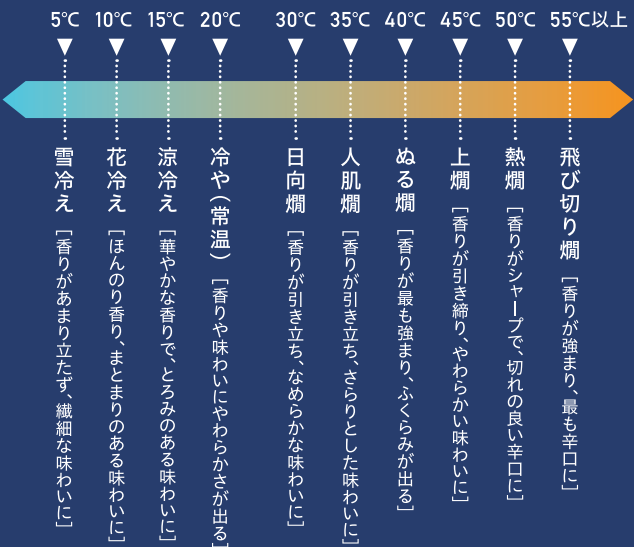
日本酒は大きく「特定名称酒」と「普通酒」に分けられ、さらに特定名称酒(※)には、原料の違いや米の削り具合によってさまざまな種類があります。同じ銘柄でもそれぞれで香りや味わいが異なりますので、ご自分の好みに合ったものを見つけてみてください。

米の等級 精米歩合	米+米こうじ	醸造アルコール		その他の原材料
		+		
50%以下	純米大吟醸酒	+	大吟醸酒	普通酒
60%以下	純米吟醸酒		吟醸酒	
70%以下	純米酒		本醸造酒	
3等以上 15%以上				
規制なし	規制なし			

※糖類が不使用であること、醸造アルコール使用割合が10%以下であることが条件です。

温度の違いで楽しむ日本酒

お酒の味わいは特定名称酒の種類だけでなく、飲む温度によっても変わります。一般的には冷やせばすっきり爽やかに、温めれば香りが強まりやわらかさが広がりますが、お酒ごとに最適な温度帯が異なります。温度による味わいの違いをぜひ試してみてください。



日本酒度・酸度とは？

日本酒度

日本酒に含まれるブドウ糖とアルコールの量の違いによる、辛口・甘口の度合いをあらわす数値。+であるほど辛く、-であるほど甘いとされます。

酸度

酸味や旨味をもたらす有機酸(乳酸・コハク酸・リンゴ酸など)の量を相対的にあらわす数値。高いほど濃醇で、低いほど淡麗とされます。

