日本酒

佐渡島は、新潟県全般と同じく、米とそれを使って醸造される辛口の日本酒で有名です。佐渡にはかつて200軒もの酒蔵が存在していましたが、今では5軒を残すのみとなりました。北雪酒造では、世界中の高級レストランで提供される大吟醸（最高級の日本酒）「YK35」を製造しています。加藤酒造店は、純米酒（アルコールや砂糖を添加しない純粋な日本酒）の金鶴で有名です。尾畑酒造は若い夫婦が経営し、真野鶴ブランドで名を馳せると共に、尾畑の酒を製造する酒蔵を昔の学校内につくった、学校蔵プロジェクトなどの革新的な事業で知られています。天領の里は天領盃ブランドを製造し、佐渡で一番小さな蔵元である逸見酒造は、至ブランドや真稜ブランドを有し、明治時代（1868–1912年）から酒造りを手掛けてきました。

酒蔵ツアーでは舞台裏も見ることができ、日本酒のボトルは家に持ち帰る特別なお土産に最適です。高品質であるにもかかわらず、佐渡で製造された日本酒の価格は比較的安価です。軽めの味とフルーティーな香りがする本醸造タイプの酒は、初めての人におすすめです。