

圧倒的な生産量の高品質米と肥沃な栽培環境により、新潟県は日本でも有数の日本酒の産地です。妙高市には、君の井酒造、千代の光酒造、鮎正宗酒造という3つのすばらしい醸造所があります。

この地域の醸造では、主に雪、水、米という要素が組み合わさることで、一体感のある日本酒の製造を可能としています。醸造所は米を受け取ると、それを元のサイズの数パーセントの大きさになるまで磨き上げることで、最高品質の日本酒を生産します。君の井酒造の場合、特定の米を35%の大きさまで磨いて使用します。精米後は、浸漬し、大きな容器で蒸米され、その後、発酵プロセスにおいて麴と丁寧に混ぜ合わされます。日本酒が出来上がると、貯蔵タンクで熟成された後販売用に容器詰されます。

多くの醸造場は訪問者向けにツアーを行っており、そこでは日本酒を製造見学ができ、作り手から直接日本酒を購入することができます。