

# わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



酒楽の里  
**あさひ山 蛭庵**

## 四季折々の里山の自然とともに、新しい日本酒文化を楽しむお店

長岡越路の豊かな自然のなかで、酒造りを営む蔵元朝日酒造。その酒蔵のある里に、「酒楽の里 あさひ山」「あさひ山 蛭庵」がオープンしました。

物販店舗「酒楽の里あさひ山」は、「朝日山」・「久保田」などのお酒をはじめ、ここでしか買えない限定酒「勝保」や「米・酒・粕・麴」にこだわったオリジナル商品を多数販売。お酒はもちろん、酒蔵チーズケーキ、酒粕漬けなどの酒肴、郷土料理を取り入れた惣菜は、お土産・贈答品やご自宅用として大好評です。

飲食店舗「あさひ山 蛭庵」では、地元指定農園栽培のそば粉100%を使用した蕎麦と、蔵元朝日酒造のお酒が楽しめます。また、料理を待つ間に地野菜を使用した「季節の先付」が味わえるのが特徴のひとつ。四季を映す庭を眺めながら、ゆったりとした時間をお過ごしください。

日本酒文化を再発見し、地元の恵みを楽しめる2店舗です。里山の自然と味覚をぜひご堪能ください。

●お問い合わせ先  
酒楽の里 あさひ山  
あさひ山 蛭庵

〒949-5412 長岡市朝日584-3  
TEL:0258-92-6070 営業時間 10:00~19:00  
TEL:0258-92-6672 営業時間 11:00~15:00  
17:00~21:00  
URL : <http://www.asahi-shouzi.co.jp>



「酒楽の里 あさひ山」  
店内の試飲カウンターでは酒蔵を眺めながら日本酒が楽しめる。



「あさひ山 蛭庵」  
落ち着いた店内で豊富な蕎麦のメニューを提供。幅広い客層をお迎える。



(左) 秋の季節限定酒「得月」。  
(右) こだわりの蕎麦。野菜がたっぷりのった女性向けメニューも



## お米マスターが独自の精米システムによって美味しいお米を届けます

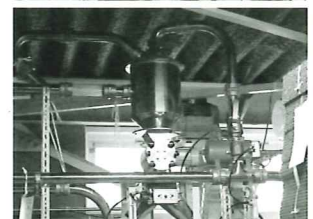
昭和26年創業以来、全国に美味しい新潟米をお届けする(株)お米のたかさか。同社のお米は、県内の最良産地を中心に良質なお米を仕入れ、5ツ星お米マスターの手によって米の特性を見極め、銘柄・産地・収穫時期ごとに最適な精米を行っています。

同社は、本州で初めて導入した「エア吸引搬送装置」による精米システムを採用。お米と空気を一緒に吸引し、残っている糠や虫などの異物をエアの力により集塵。お米を傷つけずに旨みや栄養分をしっかりと残した、無洗米に近い状態のお米に仕上げます。1回軽くすすぐだけで美味しく炊け、使用する水も時間も削減可能。給食や外食チェーン店などから高い評価を受けています。

家庭用・業務用のほかにも、企業独自の販促品として、1~3合の少量サイズも用意しています。最近ではハウスメーカーの販促品として好評を得ています。会社のPRやイベントなどに、ぜひ活用してみたいはいかがでしょうか。

●お問い合わせ先  
(株)お米のたかさか

〒940-2127 長岡市新産2-10-1  
TEL : 0258-47-2984 FAX : 0258-47-1157  
URL : <http://www.takasaka.co.jp>



「エア吸引搬送装置」を含む精米ラインにより、クリーンなお米に仕上げます。



パッケージのデザインはご要望に合わせて企画・提案します。(写真は左から2合(300g)、3合(450g)サイズ)