



日本名門酒会

この秋いちばんの「旨さ」が揃いました。

秋の厳選酒 頒布会

うれしいノベルティ「お爛グッズ」がついてくる

価値ある3コース「厳選純米酒①1.80[㍴]②720m[㍴]」 「③贅沢お爛酒[㍴]」

時を超えて、
旨いのはやはり日本酒

お申込みは当店まで

日本名門酒会 加盟店



厳選純米酒コース

1.8
Lコース
4,980円×6回

720
mlコース
2,780円×6回

日本酒は、早春の頃生まれたフレッシュな新酒が、季節を過ぎながら熟成を重ねて、
ドラマチックに変貌するお酒です。
そして、その「熟成の妙」を一番楽しめるのが、秋から早春までの時期なのです。
ひと夏を過ぎ、香味のバランスが整った秋は「調熟（ちようじゆく）の味わい」。
さらに、ほぼ一年の熟成を経た冬には、深みのある豊醇な「円熟（えんじゆく）の味わい」。
そして、その頃には、次の新酒が誕生する…。
そんな日本酒最大の魅力“季節性”をもっともそれにふさわしい蔵元の純米酒でお楽しみいただけます。
お好みに合わせて、「18リットルコース」と「720ミリリットルコース」のいずれかをお選びください。

『グイ呑付き湯かんセット』(1合)



おいしいお燗が飲みたいなら“湯煎”が一番。お手軽に湯煎の美味しいお燗が楽しめるうれしいグッズです。
沸騰したお湯を使えば、2分で「める燗」、3分で「熱燗」のできあがり。この味わいは絶妙です。

『酒かん計』



お燗にこだわるなら、温度にもこだわりたいもの。「酒かん計」は、ひと目でお燗の温度がわかる優れもの。
好みの温度がどのくらいなのか一目瞭然。

1.8リットルコースにも、720ミリリットルコースにも、
もれなくついてくる。
こだわりのお燗グッズ(十一月のお届け)

新潟県巻町

越後鶴亀

えちごのりかめ

第1回
(10月)



蔵元の上原誠一郎社長は、芸大出身。奥様のアンティエ・グメルスさんは、ドイツ人芸術家。皇太子御成婚祝賀酒として献上の栄誉を賜った蔵の純米酒は、爽やかな酸味で軽快な味わい。

原料米/五百万石・雪の精
精米歩合/59%・60%
アルコール分/15.5
日本酒度+4
酸度1.4
酵母/協会901号
越後杜氏/藤田 隆士

特別純米

大七

だいしち

福島県二本松市

社長の太田英晴氏は、東大出身。独特の酒造哲学に基づく生酛造りは、当代随一の伝統の技法。通常と異なる酵母を使用した味わい重視の醸。純米をお届け。

原料米/五百万石・チヨニシキ
精米歩合/扁平精米 66%・69%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度+4
酸度1.7
酵母/協会6号酵母他
南部杜氏/佐藤孝信

生酛純米

宮城県塩釜市

浦霞

うらかすみ

第2回
(11月)



いまや伝説の名杜氏・平野佐五郎氏の名とともに全国に銘酒「浦霞」の名を轟かす蔵元。脈々と受け継がれる技を生かし、この頒布会のために限定製造されたお燗向きに豊醇な純米酒。

原料米/ササニシキ
精米歩合/60%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度+1
酸度1.4
酵母/浦霞酵母
南部杜氏/平野 重一

特別純米

賀茂泉

かもしずみ

広島県西条

中国以西を代表する酒どころ・西条でも、いち早く純米酒に取り組んだ蔵元は、活性炭を使用しない山吹色の酒にこだわる。三年間の眠りから覚めた熟成酒をお届け。

原料米/八反・新千本
精米歩合/65%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度±0
酸度1.6
酵母/せとうち21酵母
広島杜氏/増田 幸夫

特別純米

滋賀県愛知川町

旭日

きよくじつ

第3回
(12月)



宮中をはじめ、全国の名だたる神社のための御神酒「しろき」「くろき」を醸す格式ある蔵元。神が降り立つような総檜の巨大な土蔵造りの酒蔵で醸された濃密な旨口の純米酒。

原料米/吟吹雪
精米歩合/60%+50%
アルコール分/15.3
日本酒度+1
酸度1.4
酵母/協会901号
能登杜氏/榑谷 和生

特別純米

真鶴

まなつる

宮城県加美町

奥羽山脈の山里で、山廃造りにこだわる蔵元。いまだに酵母に優しい木製の「暖気樽」(加温冷却用の樽)を使用。ほのかに香る芳香と軽快さにコクを忍ばせた自信作。

原料米/蔵の華
精米歩合/60%
アルコール分/15.5
日本酒度+3
酸度1.6
酵母/協会10号
山形杜氏/長谷川 保一

特別純米

お申し込みのご案内

●お申し込み方法

下記に所定事項を記入の上、日本名門酒会加盟店にお持ちください。
*申込先加盟店がわからない場合、下記の日本名門酒会本部までお問い合わせください。

●お支払い&お届け方法

お申し込みになった日本名門酒会加盟の酒販店にご相談ください。

●入荷予定日

頒布会酒の入荷予定日は、毎月中旬以降となります。

●お願い

- お申し込みの期間内でも限定数に達し次第締め切らせていただきます。
- 中途での解約は申し受けかねますのでご了承下さい。
- 都合により商品のデザイン等が一部変更になる場合がありますので、ご了承下さい。
- 表記されている日本酒度、酸度は酒質設計段階の数値ですので多少変更する場合がございます。

●お問い合わせ

日本名門酒会加盟店
または日本名門酒会本部
〒103-8380
東京都中央区日本橋馬喰町1-7-3
電話 03-3663-0330(代)
日本名門酒会公式サイト
<http://www.meimonshu.jp>

お申し込み書

ご注文のコースのマスの中に印を付けてください

厳選純米酒コース

期間 平成17年10月~18年3月

1.8ℓコース(各月2銘柄)

4,980円×6回 回数:

(税込み)

720mℓコース(各月2銘柄)

2,780円×6回 回数:

(税込み)

締切り日:平成17年9月26日(月)

贅沢お燗酒コース

期間 平成17年11月~18年1月

720mℓ (各月2銘柄)

7,800円×3回 回数:

(税込み)

締切り日:平成17年10月12日(水)

ふりがな	
お名前	様
ご住所	〒
お電話	

お客様からお預かりする個人情報につきましては、商品・資料の発送を目的として収集しそれ以外に利用することはありません

月の桂

しづかのかい

京都府伏見

純米旨口ごころ

第4回 (1月)

西の関

にしのかき

大分県国東町

特別純米

日本屈指の酒どころ・伏見で最も古い歴史を刻む蔵元。戦後初めて、「にごり酒」を市販した草分け。通常のものとはひと味違う軽やかで旨口の「にごり新酒」をお届け。

昭和48年、ヨーロッパでの「世界きき酒コンクール」に出品され、吟醸酒を世界に知らしめた。一方では、地元・豊後水道の漁師たちの絶大な支持を得る豊醇旨口。

原料米/五百万石・日本晴
精米歩合/60%・65%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度1~3
酸度1.5
酵母/協会9号
但馬杜氏/中村茂松

原料米/八反錦・レイホウ
精米歩合/55%・60%
アルコール分/15.5
日本酒度-2
酸度1.4
酵母/協会9号
国東杜氏/河野日出男

香田

かほの

京都府宮津市

薄にごり特別純米

第5回 (2月)

福乃友

ふくのとも

秋田県大仙市

特別純米

京都の北部、日本海に面した丹後宮津で、地元農家と酒米の王者「山田錦」の栽培に挑む小さな蔵元。香り高く米の旨味も十二分に楽しめる「薄にごり」の新酒は、甘やか。

米どころ、酒どころ秋田で、地元農家とともに米作りから熱心に取り組む蔵元。最も寒い時期を選び、酵母に好みなように発酵させた無調整の純米完熟酒は濃厚な風味。

原料米/山田錦
精米歩合/60%・70%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度+3
酸度1.8
酵母/協会9号系
但馬杜氏/田中良治

原料米/美山錦・あきたこまち
精米歩合/50%・60%
アルコール分/16.0~16.9
日本酒度±0
酸度1.6
酵母/協会9号系
山内杜氏/鶴田惣太郎

菊秀

きくひで

秋田県大仙市

特別純米新酒

第6回 (3月)

菊秀

きくひで

長野県佐久市

特別純米

江戸期の酒造りを記録した貴重な文献「鈴木家文書」が発見された蔵元。米・水・人に恵まれた秋田ならではの、スマートでバランスの良いフレッシュな新酒をお届け。

全国新酒鑑評会では、過去10年で7回の金賞受賞を誇る実力派。地元産の特別栽培の酒米で造った純米酒は、「海から一番遠い街」の蔵元らしい濃厚な旨味。

原料米/酒こまち
精米歩合/60%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度+1
酸度1.5
酵母/秋田流花酵母
山内杜氏/石沢繁昌

原料米/ひとこごち
精米歩合/60%・65%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度±0~+1
酸度1.7
酵母/長野アルプス酵母
佐久杜氏/畑寿春

2000口
限定!!

秋の厳選酒 頒布会

贅沢お燗酒コース
7,800円×3回

めったにお目にかかれない、格上の純米酒をしつかりと熟成させました。ほんとうのお燗のおいしさに出会える、日本名門酒会だからこそ実現した頒布会です。

長野県佐久市

菊秀

きくひで

蔵元のある長野県佐久市白田は、地域を挙げて有機栽培などの特別栽培に力を注ぐ高原の街。減農薬・無化学肥料で栽培した地元産の酒米「美山錦」は、雑味の少ない上品な味わいになる。

原料米/美山錦 酸度1.4
精米歩合/55%・59% 酵母/長野アルプス酵母
アルコール分/15.0~15.9 佐久杜氏/畑 寿春
日本酒度+3

特別純米

第1回
(11月)

石川県能登半島突端の町・珠洲市は、現在最も注目される能登杜氏の故郷。この地で圧倒的な人気を誇る蔵元の純米酒は、大吟醸に使うような最高級の酒米を惜しげもなく使用した巨口。

石川県珠洲市

宗玄

そうげん

原料米/山田錦 酸度1.7
精米歩合/55% 酵母/金沢酵母
アルコール分/15.0~15.9 能登杜氏/坂口 幸夫
日本酒度+3.5

特別純米

山口県岩国市

五橋

ごきょう

山口県柳井市の山間部・伊陸地区の農民の有志でつくる地区にない村「トラタン村」産の「山田錦」と、蔵元のある岩国の清流・錦川の伏流水で、辛口にした上げたキレのいい純米酒。

原料米/山田錦 酸度1.4~1.5
精米歩合/60% 酵母/協会9号系
アルコール分/15.5 大津杜氏/仲間 史彦
日本酒度+5~+6

特別純米

第2回
(12月)

酒米「五百万石」を大吟醸並みの50%まで精米して仕込んだ贅沢な純米酒。独特の枯れた風味にトロリとした豊醇で複雑な味わいが織り成す絶妙の味わい。

京都府伏見

月の桂

つきのかづら

原料米/五百万石 酸度1.5
精米歩合/50% 酵母/協会9号
アルコール分/15.0~15.9 但馬杜氏/中村 茂松
日本酒度+3

特別純米

宮城県塩釜市

浦霞

うらかすみ

南部の名杜氏・平野佐五郎の技を受け継ぐ特別純米酒は、吟醸酒と呼びたくなるほどの馥郁たる香りを湛え、一点の曇りもない芸術的な味わい。ぬる燗でゆつくりとお楽しみいただきたい。

原料米/トヨニシキ 酸度1.4
精米歩合/55% 酵母/浦霞酵母
アルコール分/15.2 南部杜氏/鈴木 智
日本酒度+3

特別純米

第3回
(1月)

生酛造りを完成品の域まで到達させた蔵元が自信を持って贈る熟成酒。自家酵母を使用した生酛純米酒を2年間じっくりと熟成。まろやかでありながら、若々しさを残す深い味わい。

福島県二本松市

大七

だいしち

原料米/五百万石・チヨニシキ 酸度1.7
精米歩合/扁平精米 66%・69% 酵母/大七酵母
アルコール分/15.0~15.9 南部杜氏/佐藤 孝信
日本酒度+4

生酛特別純米

ちょっと自慢したくなる
お燗グッズの逸品
(十二月のお届け)



『卓上ミニかんすけ』(1合)

『酒かん計』

お燗にこだわるなら、温度にもこだわりたいもの。「酒かん計」は、ひと目でお燗の温度がわかる優れたもの。好みの温度がどのくらいなのか一目瞭然。

世界的に良質な錫の原産地・マレーシア産の錫を使用した、肉厚のチロリでの湯煎のお燗酒を楽しむグッズです。錫は、熱伝導率の高さから、短時間でお燗ができ、お酒の味もまろやかになるといわれています。良質な錫の原産地は限られているため大変高価です。日本では、奈良時代から錫製の酒器が登場していました。現在でも、有名な日本料理店や皇室では、錫製の酒器が使われているそうです。