

本格焼酎・  
泡盛頒布会

# 宝島倶楽部

2005

地の酒に、地のつまみ。



完全限定



日本名門酒会

## 本格焼酎・泡盛だけが持つ 三つの魅力と堪能。

ウイスキー、バーボン、ウォッカ、ジン……世界にはさまざまな蒸留酒がありますが、食中酒として楽しめる蒸留酒は、おそらく本格焼酎・泡盛だけ。しかも、あっさりしたもののからこそってりしたもの、はたまたお菓子まで、幅広い食との相性を発揮します。

今回の宝島倶楽部では「食中酒として楽しめる」という本格焼酎・泡盛最大の魅力を、地域の食とともに堪能していただけます。もちろん「原料別の風味を楽しめる」という魅力も満喫していただけるラインナップです。「自分流」の飲み方ができるといふ魅力も満喫していただき、その日の気分や体調に合わせて、お湯割り・水割り・ロックと自由にお楽しみください。

## 6種類の「酒」と「つまみ」で、 つがいの間の旅ん気分を。

酒も料理も本来、土地ごとの気候風土に育まれた食材や原料を使って作られてきたものです。今回の宝島倶楽部では、地域の伝統に根ざした酒づくりで人気の高い本格焼酎・泡盛6種類を選定。さらに、各蔵元のご協力や推薦を得て、それぞれの地域性が色濃く反映された「つまみ」を選びました。

いずれも地元の人たちから愛されている食品ながらも、なかなか全国規模で流通させるのが難しいものばかり。同じ土地の「酒」と「つまみ」ならではの絶妙な相性は、きっと新鮮な感動を呼び起こすことでしょう。



「むかでのり」はこの日南鶴戸海岸で7月～8月中旬の間だけ収穫される。(10月頒布)



地元の人々で賑わう丸山さんの店頭。(12月頒布)



峠  
白瓜  
吟醸粕漬

長野 佐久

長野 佐久

そばの産地として名高い長野は、風味豊かなそば焼酎が生まれる地です。高原の町・佐久からお届けするのは信州そば焼酎「峠」と、その蔵元自家製「白瓜の吟醸粕漬」のセット。肉厚でパリパリとした蕎麦たえと、コクがあり芳醇な味わいの白瓜吟醸粕漬は、まさにごはんにぴったり……ですが、今回はぜひ「峠」のそば茶割りでお楽しみください。



白瓜は蔵元の社員が種まきから育てた無農薬栽培。これを吟醸粕をふんだんに使って漬け込んだ、蔵元ならではの贅沢な逸品。



むかでのり  
味噌漬

宮崎 串間

宮崎 串間

串間特産のことぶき芋で仕込んだ芋焼酎「の馬（糞貯蔵ブレンド）」と、地元の人のみぞ知る「むかでのり」をセットで。「むかでのり」とは、日南鶴戸海岸に生息する海草・トゲキリンサイの地元名（形がムカデに似ていることから）で、これを煮詰めて固めたものを味噌漬けにしたユニークな食品です。寒天のような食感と磯の風味に、「の馬」のお湯割りで合わせれば、また格別の味わい。



7月～8月中旬の間しか採れない「むかでのり」を、完全手作業で加工。大量生産できないため、地元の土産物屋にもほとんど並ばないという貴重品。

むかでのり味噌漬  
まるき商店



芋焼酎「の馬」  
……………720ml×1本  
むかでのり味噌漬  
……………1パック (230g)



芋焼酎「の馬」  
特産のことぶき芋を使った「の馬（糞貯蔵ブレンド）」は、やわらかく広がりのある味わいが特徴。  
アルコール度数：25%  
寿海酒造 協業組合  
宮崎県串間市大字北方  
1295



信州そば焼酎「峠」糞貯蔵  
米麹とそばだけを使用し、常圧蒸留で造られる「峠」。今回は特別に糞貯蔵。  
アルコール度数：25%  
橘倉酒造 株式会社  
長野県佐久市白田  
653-2

白瓜吟醸粕漬  
橘倉酒造 株式会社



信州そば焼酎「峠」糞貯蔵  
……………720ml×1本  
白瓜吟醸粕漬  
……………1パック (1枚入)

熊本 人吉  
熊本 熊本  
おけまん  
炭焼馬さし  
一口焼

米焼酎の故郷・球磨地方からは、黒麹・常圧蒸留の手づくり米焼酎「よけまん」と、炭焼き馬さし一口焼の組み合わせを。国産馬肉の肩ロースを生揚げしよゆうゆ（しばらくたてしよゆうゆ）と地域特産の赤酒に漬け込み、樫炭で丹念に焼き上げた馬さしは、香ばしく力強い味わい。甕仕込みのまろやかな「よけまん」とともに楽しめば、肥後の豊かな自然が眼の前に広がるかのようです。

鹿児島 奄美・龍郷  
鹿児島 奄美・名瀬  
奄美夢幻  
ごまざた

コバルトブルーの海沿いにある蔵元が造った爽やかな黒糖焼酎には、銘菓「ごまざた」をご用意。これは喜界島産の黒糖と地元のゴマを使用した香ばしい黒糖菓子で、奄美土産の定番中の定番です。お茶うけの菓子として楽しむのが一般的ですが、実は黒糖焼酎ロックとの相性も抜群。地元の通だけが知る黒糖×黒糖のハーモニーを、ぜひお楽しみください。



黒糖の自然な甘さとごまの風味がそのまま生きた、素朴で飽きのこない味。薄くて食べやすいことも特徴。



馬肉は、約400年前に武將・加藤清正が肥後の国を統治した際に広めたといわれ、この地方にとっては由緒ある食材。

ごまざた  
有限会社 豊食品工業所



黒糖焼酎 奄美夢幻  
……………720ml×1本  
ごまざた  
……………1パック (170g)

炭焼馬さし一口焼  
株式会社 伝承の館  
\*刺身ではございません。



米焼酎 よけまん  
……………720ml×1本  
炭焼馬さし一口焼き  
……………1パック (70g)



あまみむげん  
黒糖焼酎 奄美夢幻

減圧蒸留ベースに常圧をブレンド。さわやかな飲み口と華やかで軽快な味わいが特徴。

アルコール度数：25%  
奄美大島酒造 株式会社  
鹿児島県大島郡  
龍郷町浦 1864-2



米焼酎 よけまん

常圧蒸留特有の、呑みごたえのある米焼酎。黒麹による深い味わいも楽しめる。

アルコール度数：25%  
合資会社 深野酒造本店  
熊本県人吉市合の原町  
333

福岡 筑前

# 天盃

福岡 福岡

## 味付 焼きあご

二条大麦100%、こだわりの常圧蒸留で人気の天盃(3年熟成)には「味付焼きあご」。日本三大漁場の一つ、玄界灘で穫れる「あご(飛魚)」は、運動量が多いため脂肪が少なく、タンパク質の旨みがギュッとつまった味わい。そのままでも食べられますが、軽くあぶるとさらに香ばしさが増します。天盃のお湯割りと合わせて、満ち足りたひとときを。

沖縄 那覇

# 瑞泉

沖縄 那覇

## あんだんすー (油みそ)

地元でこよなく愛される「瑞泉」泡盛新酒と、これまた地元でこよなく愛されているお総菜の傑作「あんだんすー(油みそ)」の組み合わせ。種子島産の手づくり味噌と三枚豚で作られる油みそは、濃厚な甘辛味と後を引く旨みで、やみつきになりそう!との声も。もちろんごはんにも合いますが、すっきりした泡盛新酒との組み合わせは、島人も唸るほどの相性です。



「あんだんすー」は、琉球家庭の伝統的な保存食。今回お届けするのは、戦後沖縄初の総菜屋として知られる名店が作った人気の品です。



9月～10月にかけて「あご風」と呼ばれる季節風とともに来遊する「あご」。ビタミンEや抗酸化作用のあるセレンウムも豊富。

あんだんすー (油みそ)  
株式会社丸山



泡盛 瑞泉  
.....720ml×1本  
あんだんすー (油みそ)  
.....1パック (130g)

味付焼きあご  
株式会社 テンリョウ



麦焼酎 天盃  
.....720ml×1本  
味付焼きあご  
.....1パック (100g)



泡盛 瑞泉  
気軽に飲めるすっきりした味わいの泡盛新酒は、地元以外でもファンが急増中。

アルコール度数：30%  
瑞泉酒造 株式会社  
沖縄県那覇市  
首里崎山町 1-35



麦焼酎 天盃  
地元産の大麦100%で造られる「天盃」。3年熟成のまろやかさの中に、芳醇な麦の風味が際立つ。

アルコール度数：25%  
株式会社 天盃  
福岡県朝倉郡筑前町  
森山 978

## お申し込み欄

- 2005 本格焼酎・泡盛 宝島倶楽部頒布会 (期間:平成17年10月  
~17年12月)

各月	[お酒720ml 2銘柄 + おつまみ 2品]	× 3回	各回4,600円 (本体価格4,381円)	数量	□
----	-------------------------------	------	--------------------------	----	---

- 3回分を一口としたお申し込みとなります。

\*限定品につき、お早めにお申し込みください。

- 申込締切り日:平成 17年 9月26日(月)

(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、それ以外に活用することはありません。

キリトリ線

## お申し込みのご案内

- **お申し込み先** 上記のお申し込み欄に所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にてご予約ください。
- **販売数量** **完全限定 3,500 口**
- **入荷予定日** 頒布酒の入荷予定日は毎月中旬以降を予定しております。
- **お願い** お申し込み期間内でも予定数に達し次第締め切らせていただきます。中途での解約は勝手ながら申し受けかねますのでご了承ください。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ください。
- **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://meimonshu.jp/>

## お申し込みは当店まで

日本名門酒会 加盟店

★お酒は20歳になってから。