

スローな酒・日本酒

その土地の気候、米、水そして人々が、長い年月をかけて磨いてきた地酒。それは、風土が育んだひとつの文化とっていいものです。いま、地域の食材や食文化を大事にする「スローフード」、さらに効率や速さだけが重視されて真のゆとりを失っている現在の生活や社会のあり方を見直す「スローライフ」という考えかたが、世界中に広がりつつあります。いま、自然と人が親密に暮らす生き方の価値が見直されているのです。今回の頒布会では、まさに「スローフード」そのものである地酒を育てたさまざまな風土の酒を揃えてお届けいたします。日本名門酒会ならではのラインナップです。まだ飲んだことのない銘柄に出会う楽しみも味わってください。

お申し込みは当店まで
日本名門酒会 加盟店

平成十七年 夏の日本酒頒布会

自然たっぷりの味わい

限定企画

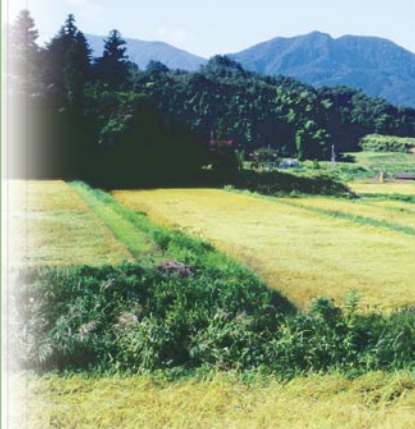
酒の風土記



日本名門酒会

第2回 こめの精霊に出会いつつ

日本棚田百選にも選ばれた大原新田の棚田



鳥根県 奥出雲
720mlコース

蔵元自ら栽培する酒米「出羽燦々」が実る水田



山形県 高島
1.8Lコース
720mlコース



神話の里にふさわしい構えの出雲横田駅

もいわれている。そんな山里には、日本棚田百選に選ばれた「大原新田の棚田」がある。無化学肥料無農薬で栽培された酒米「五百万石」は、この里の造り酒屋『籾上正宗』の蔵元で、米の旨味たっぷりの豊醇な純米酒となる。



緑に囲まれた「籾上正宗」蔵元

神々の国・出雲の山奥に、静かな里がある。神話は、ここが日本酒の原型「八塩折之酒」を造ったという須佐之男命の妻・奇稲田姫の生地と伝える。「奇」は酒の異名である。ゆえに奇稲田姫は「酒と米の精霊」と

神話の里の棚田生まれは、豊穰の旨味
— 奥出雲町



高島の冬景色

山形新幹線の停車する駅に高島というところがある。周囲を山々に囲まれた典型的な盆地の町である。盆地特有の気候は昼夜の温度差が大きい。また、美しい山並みの奥羽山脈から流れてくる豊かな水は、肥沃な田園を潤す。米でも果実でも豊かに稔るまさに「まほろばの里」である。この町にある『米鶴』の蔵元では、蔵元自ら酒造りのための米作りを行っている。丹精込めて育てられた酒米「出羽燦々」は、香り高くまろやかな純米吟醸となる。



豊かな田園の中につく蔵元

蔵元が米から育てる天恵の味わい
— 高島町



造り	特別純米	使用酵母	協会701号
原料米	五百万石 (鳥根・奥出雲)	酒母	速醸
		アルコール分	15.8
精米歩合	75%	日本酒度	+6
		酸度	1.8

杜氏 松本年正氏(出雲)



造り	純米吟醸	使用酵母	協会901・1601号
原料米	出羽燦々 (山形・高島)	酒母	速醸
		アルコール分	15.0~15.9
精米歩合	50%	日本酒度	±0
		酸度	1.2

杜氏 須貝智氏(山形)

第3回 名水の清流を耳にして

「澤乃井」の仕込水が湧く、全国でも珍しい洞窟



東京都 青梅
720mlコース

磐梯西山麓湧水群の「龍ヶ沢」の湧水(日本名水百選)。



福島県 磐梯
1.8Lコース
720mlコース



大都会・東京を流れる多摩川の上流・青梅市沢井。狭い山間を縫うように流れる溪流。これが、あの多摩川だとはわからなかに信じがたいほど美しく豊かな自然に満ちている。道路沿いの斜面に『澤乃井』の蔵元がある。

洞窟に湧く自然水で造る 木桶仕込みの田舎酒——青梅市

蔵元の向かいに架かる吊り橋
井』の蔵元がある。
蔵の裏手の洞窟を
奥へ進むと、清らかな泉がライトに照らされて浮かびあがる。東京都選定「東京の名湧水57選」に選ばれた水。この自然なる水を使い木桶で仕込んだ生酛純米酒は、力強い味わい。夏にぬる燗が冴える。



山の斜面に建つ「澤乃井」の蔵元



杜氏 田中充郎氏(越後流)

造り	木桶仕込 生酛純米	使用酵母	蔵付き酵母
原料米	野条種 (兵庫)	酒母 アルコール分 15.5	生酛 —1
精米歩合	65%	日本酒度 —	酸度 2.2



磐梯山麓にある蔵元全景

を移した。清らかで寒冷な空気と豊かに広がる森。そして、造り酒屋の命ともいえる水。この水は、日本名水百選にも数えられる磐梯西山麓湧水群のひとつ「龍ヶ沢」の湧水である。軽快で清冽な味わいの純米吟醸を生む。

S.Lが走る磐越西線に沿う会津磐梯山麓の街・磐梯町に『紫川』の蔵元の仕込蔵がある。代々会津若松に蔵を構える『紫川』の5代目当主は、昭和の終わり頃、よい水と、よい環境を求め会津一円を歩き、この地に仕込蔵



夕焼けに映える「紫川」蔵



杜氏 塚田洋一氏(会津)

造り	純米吟醸	使用酵母	うつくしま 酵母速醸
原料米	美山錦 (長野)	酒母 アルコール分 15.3	—
精米歩合	55%	日本酒度 —	酸度 1.3

会津磐梯山の大自然と名水で造る 清冽な酒——磐梯町

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申し込みください。
- お申し込み締切 **平成17年5月25日(水)**
- 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。
 - 中途でのご解約は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。
 - 表記されている日本酒度、酸度は酒質設計段階で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)

いずれのコースも数量に限りがある **限定商品** です。
今すぐお申し込みください。

1.8Lコース(各回 1 銘柄)

限定数
3000口



榮川

第三回
(八月下旬頃)



米鶴

第二回
(七月下旬頃)



大山

第一回
(六月下旬頃)

平成17年 夏の日本酒頒布会 お申し込み用紙

自然たっぷりの味わい

酒の風土記

期間 平成17年6月~17年8月

ご注文のコースに印を付けてください。

1.8Lコース(各回1銘柄)
3,300円(税込み)×3回 □数: □

720mlコース(各回2銘柄)
3,300円(税込み)×3回 □数: □

(ふりがな)	
お名前	
ご住所	〒
お電話	

720mlコース(各回 2 銘柄)

限定数
5000口



澤乃井



榮川



簀上正宗



米鶴



天覧山



大山

第三回
(八月下旬頃)

第二回
(七月下旬頃)

第一回
(六月下旬頃)