

スタンダードコース (1.8ℓ×各月2銘柄)

限定
4,000口

ほんの
ちよつと
贅沢に

凝縮のおいしさを 奇跡を飲もう！



第1回(10月)

巨匠大観が愛した酒の再来

広島県三原市

酔心

すいしん

ブナの原生林に湧く水と、選び抜かれた酒米、研ぎすまされた杜氏の腕で醸した酒。



原料米 山田錦(兵庫)・中生新千本(広島)
精米歩合 60%
アルコール分 16.5
日本酒度 +3
酸度 1.6
酵母/自社保存酵母
杜氏名/平塚重(備中)

特別純米原酒タイプ

地酒ブームの火付け役

愛媛県四国中央市

梅錦

うめにしき

技術者でもある山川社長と名杜氏・山根福平とのコンビ健在。さすがの旨さ。



原料米 雄町(岡山)
精米歩合 80%
アルコール分 17.8
日本酒度 +5
酸度 1.6
酵母/協会9号
杜氏名/山根福平(但馬)

純米原酒

第2回(11月)

すつきり存在感のある辛口

山形県鶴岡市

おおよま

おおよま

品質向上のために醸造設備も独自に設計。着実に品質を高めてきたの蔵の酒。



原料米 はえぬき(山形)
精米歩合 60%
アルコール分 17.0~17.9
日本酒度 +4~+5
酸度 1.4~1.5
酵母/山形KA
杜氏名/野村一夫(山形)

特別純米原酒

日本酒本来の豊醇な旨口

大分県国東市

雪の関

にしのせき

ゆったり旨いキレのよさ。確かな造りの技術が生む風格の一本。



原料米 八反錦(広島)・ヒビカリ(大分)
精米歩合 60%
アルコール分 16.3
日本酒度 -2
酸度 1.4
酵母/協会901号
杜氏名/河野日出男(柳川流)

特別純米原酒タイプ

第3回(12月)

越後杜氏・カ石武司の名人技

栃木県佐野市

開拳

かいか

香り華やか、ポリウム感のある豊かな味わいで注目を集める小さな蔵の酒。



原料米 五百万石(栃木)・月の光(栃木)
精米歩合 59%
アルコール分 17.0~17.9
日本酒度 +2
酸度 1.5
酵母/栃木酵母
杜氏名/カ石武司(越後)

特別純米原酒

酒どころ新潟の雄

新潟県柏崎市

越の譽

こしのほまれ

酒の種類ごとに製造工程を分ける丁寧な造り。淡麗でしっかりした味わい。



原料米 五百万石(新潟)・雪の精(新潟)
精米歩合 65%
アルコール分 17.9
日本酒度 +3
酸度 1.6
酵母/協会1601号 新潟G-9
杜氏名/平野保夫(越後)

純米原酒

今回の頒布会のお酒

昨年末から今年の春先にかけて造られた日本酒は、近年にない優れた品質になりました。そんなお酒は、往々として「大器晩成」です。従って、いつもより熟成に少し長い時間を必要としますが、その分美味しさは例年にないものになるはず。今回の頒布会は、前半の10月から12月までは、「日本酒 奇跡の年」の美味しさを十分にお楽しみいただくために、アルコール調整をしない「原酒」または、ほんの少しだけアルコール調整をした「原酒タイプ」の純米酒をお届けいたします。また、頒布会後半の1月から3月までは、今年の暮れから造られる「新酒」を加えて、味わいの違いをお楽しみいただきます。さて、次の年はどんなお酒ができるのやら…。

日本酒 奇跡の年といわれる三つの要素

《技》 日本酒は、複雑で高度な造り方を必要とするお酒。技術のウエイトが極めて大きいお酒です。その醸造技術が近年飛躍的に進化しています。その結果日本酒は、驚くほど美味しくなりました。特に、品質がより重視される吟醸酒や純米酒の分野では顕著です。

《米》 日本酒の品質には、技術のウエイトが大きいとはいえ、最終的には原料米の品質が酒質に影響を与えます。昨年は、田植えを遅らせるなどの温暖化対策もとられ、台風の被害が比較的少なく、秋には好天が続いたことから、量質ともに豊作となりました。

《気温》 日本酒は、寒い冬に酒造りを行なう“寒造り”が主流。モロミがゆっくりと発酵し、キメ細やかな味わいになります。昨年は、12月から寒波が来襲し、寒い冬・春となり、日本酒造りには最適な条件となりました。

◆日本酒ミニ知識◆

《原酒ってどんなお酒》

「原酒」とは、お酒ができあがった後、一切水を加えていないものをいいます。

通常、日本酒は原酒のままではアルコール度数が高すぎるため、水を加えてアルコール度数を15度程度に調整したうえで、出荷されます。一般的な普通酒の原酒のアルコール度数は19～21度程度。醸造アルコールなどの副原料を使用しない純米酒の原酒や、低温でゆっくりと発酵させる吟醸酒などの原酒のアルコール度数は、16～18度ほどです。

では、どれくらいのアルコール度数が美味しいのかというと、お酒によっても違い、飲み手の好みによっても違ってきます。今回、お届けする原酒、原酒タイプは、各蔵元がより味わいを楽しんでいただけるのに最適なアルコール度数にしたものです。お好みで常温や冷たくひやして、お燗、ロック、人によってはお湯割りもというオールマイティな楽しみ方ができるのも、原酒ならではの、ただし、美味しすぎて飲みすぎないようにご注意ください。

第4回(1月)



新酒

司牡丹

つかさばたん

昨年完成したばかりの酒蔵で、酒質もワンランクアップ。

四国を代表する銘醸の味わい
高知県佐川町

純米原酒タイプ

原料米 永田農法山田錦(高知)
永田農法風鳴子(高知)
永田農法土佐錦(高知)
精米歩合 65%・70%
アルコール分 16.0～16.9
日本酒度 +5
酸度 1.4
酵母/協会9号
杜氏名/浅野徹(土佐)



嘉美心

かみころ

旨口の酒では、全国屈指。爽やかな酸味と米に由来する旨味が魅力。

いにしえの銘醸地の薫り
岡山県浅口市

純米原酒タイプ

原料米 特別栽培米 朝日(岡山)
精米歩合 58%・70%
アルコール分 16.0～16.9
日本酒度 -4.5
酸度 1.4
酵母/岡山白桃酵母
杜氏名/福田典雄(備中)

第5回(2月)



春鹿

はるしか

蔵元は48代続く、伝統ある名家。洗練されたシャープな味わいの超辛口。

日本酒発祥の地、奈良の伝統蔵
奈良県奈良市

特別純米原酒タイプ

原料米 山田錦(兵庫)・神力(熊本)
精米歩合 58%
アルコール分 17.0～17.9
日本酒度 +13
酸度 1.7
酵母/協会901号
杜氏名/古川武志(南部)



真鶴

まなつる

伝統の山廃造りのために酒造用具にもこだわる。軽快で、しかも深い味わい。

こだわりの山廃造り
宮城県加美町

山廃純米原酒タイプ

原料米 トヨニシキ(宮城)
精米歩合 60%
アルコール分 16.5
日本酒度 +4
酸度 1.8
酵母/協会10号
杜氏名/長谷川保一(山形)

第6回(3月)



新酒

京女

しめてんどうじ

新杜氏・須川陽司が、澁濁として爽やかな旨口に挑戦。新時代のテイスト。

日本酒の新しい味わいを追求
京都府宮津市

純米原酒

原料米 五百万石(京都)・日本晴(京都)
精米歩合 60%・65%
アルコール分 16.0～16.9
日本酒度 -6～-8
酸度 1.5～1.7
酵母/協会901号
杜氏名/須川陽司(但馬流)



浦霞

うらかすみ

日本酒の歴史に名を刻む名杜氏・平野佐五郎の技は次なる世代へ。

伝説の名杜氏の技が息づく
宮城県塩釜市

純米原酒

原料米 マナムスメ(宮城)
精米歩合 65%
アルコール分 17.0～17.9
日本酒度 ±0～+1
酸度 1.6～1.7
酵母/自社酵母
杜氏名/鈴木智(南部)