

スタンダードコースでも、バラエティーコースでも、
お申し込みの方にもれなくプレゼント！

～四季を楽しむ～
『色変わり 楓徳利セット』

常温や冷やしたお酒を注いだときには青葉の楓が、お燗を
すると紅葉に変わる不思議な徳利。楓徳利1個、グイ呑み
2個のセットです。

- ① この徳利は、湯煎でのお燗で温度ムラのない形状です。
- ② 冷やしたお酒や、そのまま常温で楽しむとき、徳利の楓は青葉
です。
- ③ 38℃程度の「人肌」の温度になると、楓がグレーに変わります。
- ④ 40℃程度の「ぬる燗」になると、紅葉が始まります。
- ⑤ 42℃以上の「上燗」で、完全に紅葉します。

※徳利と中身のお酒の温度差で色変わりに影響が出ることがあります。

お燗の呼び名と温度の目安	
熱燗	50℃前後 濃醇で骨太なタイプのお酒に適した温度です。
上燗	45℃前後 お酒全般に適した温度です。
ぬる燗	40℃前後 淡麗なタイプのお酒に適した温度です。
人肌燗	35℃前後 大吟醸などを燗にする時は、このくらいが目安です。

※「人肌」「ぬる燗」「上燗」などお燗の感じ方には、若干の個人差があります。

【仕様】

- 徳利のサイズ:高さ150mm×径75mm×容量(満たしたとき)約360ml
- グイ呑みのサイズ:高さ55mm×径44mm×容量(満たしたとき)約50ml

第2回の頒布酒と一緒にお届けします。



※徳利の絵柄は写真と異なる場合があります。



常温や冷やしたお酒を注い
だときには、青葉の楓。

お燗をして温まると紅葉に
変わる。

バラエティーコース (720ml×各月3銘柄)

限定
4,000口

第1回(10月)



巨匠大観が愛した酒の再来
広島県三原市
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。

酔心
すいしん

特別純米原酒タイプ
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)



地酒ブームの火付け役
愛媛県四国中央市
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。

梅錦
うめにしき

純米原酒
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)



南アルプス山麓の棚田米仕込み
山梨県増穂町
良質な酒米を得て、
蔵元が初めて挑んだ
山廃仕込み。二夏越
して深い味わい。

春登轉
しゅんのうてん

山廃純米原酒
原料米 減農薬 美山錦(山梨)
精米歩合 63%
アルコール分 17.9
日本酒度 -1
酸度 1.9
酵母/協会701号
杜氏名/田中浩(諏訪)

第2回(11月)



すっきり存在感のある辛口
山形県鶴岡市
品質向上のために
醸造設備も独自に
設計。着実に品質を
高めてきた蔵の酒。

大
おおよま

特別純米原酒
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)



日本酒本来の豊醇な旨口
大分県国東市
ゆつたり旨いキレの
よさ。確かな造りの
技術が生む風格の
一本。

西開
にしのせき

特別純米原酒タイプ
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)



越後名酒の面目躍如
新潟県新潟市
酒通を魅了した味
わいが復活。メリハリ
のある軽快な旨さ
が特徴。

峰乃白梅
みねのはくばい

純米原酒タイプ
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 17.8
日本酒度 +4
酸度 1.5
酵母/協会9号
杜氏名/布施宏(越後)

第3回(12月)



越後杜氏・カ石武司の名人技
栃木県佐野市
香り華やか、ポリユ
ーム感のある豊かな
味わいで注目を集め
る小さな蔵の酒。

開攀
かいか

特別純米原酒
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)



酒どころ新潟の雄
新潟県柏崎市
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。

越の譽
こしのほまれ

純米原酒
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)



能登で酒と言えはこの酒
石川県珠洲市
能登杜氏の里の酒。
意外に知られていな
い隠れた名酒。貫禄
ある濃醇な味わい。

宗玄
そうげん

特別純米原酒
原料米 山田錦(兵庫)
精米歩合 55%
アルコール分 17.0~17.9
日本酒度 +3~+3.5
酸度 1.7
酵母/自社保存酵母
杜氏名/坂口幸夫(能登)

特別純米原酒

お申し込みのご案内

お申し込み方法

下記に所定事項をご記入の上、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。

お申し込み締切

平成18年10月2日(月)

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。
- 中途ま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)

お申し込み書

平成18年 秋の頒布会

「凝縮のおいしさ 奇跡を飲もう!」

期間：平成18年10月～19年3月

スタダードコース(1.8ℓ×各月2銘柄)

5,700円(税込み)×6回

口数:

バラエティーコース(720ml×各月3銘柄)

4,740円(税込み)×6回

口数:

ふりがな
お名前

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。

第6回(3月)



新酒

京都府宮津市
酒造 瀬尾
日本酒の新しい味わいを追求
新杜氏・須川陽司が、
洗剤として爽やかな
旨口に挑戦。新時
代のテイスト。

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)

純米原酒



新酒

宮城県塩釜市
伝説の名杜氏の技が息づく
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。

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)

純米原酒



新酒

佐賀県有田町
焼物の里有田に名酒発見
「棚田百選」の山田
錦と「名水百選」の
清水に今注目杜氏・
井上満が存分に腕
をふるう。

原料米 山田錦(佐賀)
精米歩合 65%
アルコール分 16.0~16.9
日本酒度 +1
酸度 1.5
酵母/F1酵母
杜氏名/井上満(肥前)

純米原酒

第5回(2月)



新酒

奈良県奈良市
日本酒発祥の地、奈良の伝統蔵
蔵元は48代目続く、
伝統ある名家。洗練
されたシャープな味
わいの超辛口。

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)

特別純米原酒タイプ



新酒

宮城県加美町
こだわりの山廃造り
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。

原料米 トヨコシキ(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)

山廃純米原酒タイプ



新酒

福島県二本松市
追隨を許さない生酛造り
年々完成度を高め
る生酛造りで現在
最も注目を集める
存在。

原料米 五百万石(福島)
精米歩合 69%(扁平精米)
アルコール分 17.0~17.9
日本酒度 +3
酸度 2.1
酵母/協会7号
杜氏名/佐藤孝信(南部)

生酛純米原酒

第4回(1月)



新酒

高知県佐川町
四国を代表する銘醸の味わい
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。

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)

純米原酒タイプ



新酒

岡山県浅口市
いにしえの銘醸地の薫り
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。

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)

純米原酒タイプ



新酒

三重県伊賀市
若い感性で醸す伊賀の酒
わかえびす
若い蔵人たちが熱い
情熱を注ぎこんで醸
す円やかで優しい味
わいの酒。

原料米 山田錦(三重)・五百万石(富山)
みえのゆめ(三重)
精米歩合 60%
アルコール分 17.0~17.9
日本酒度 +2
酸度 1.7
酵母/自社保存酵母

特別純米原酒タイプ