

冷やして美味しい、
この夏の限定酒!!

6月から3ヶ月間に渡ってお届けします。

5月28日締め切り!!

日本名門酒会2006 夏

純米吟醸 頒布会




香りたつ美しき酒【夏吟醸2006】

撮影協力 / 「ふるかわ庵」(東京都台東区・池之端)

夏吟醸

【夏吟醸】は、東京農業大学で開発された、天然「花酵母」で醸された純米吟醸酒です。
冷やしても豊かに香りたち、ほどよい若さでハツラツとした味わいをお楽しみいただけるお酒です。

 日本名門酒会

6月『天寿』(秋田・由利本荘) ～鳥海山の恵み豊かに～



秋田と山形の県境に、優美な山容を見せる鳥海山(2,236m)は、別名・出羽富士、秋田富士とも呼ばれます。高山植物が咲き乱れる山頂付近にある万年雪の雪解け水は、一年中山麓周辺の田畑を潤し、人々の暮らしを支えてきました。その大いなる存在は、古くから人々の厚い信仰を受け、霊山として崇められてきました。

鳥海山を源流とする子吉川が流れる鳥海山北麓の町・

| | | | |
|------|--------------------|--------|-----------|
| 造り | 純米吟醸 | アルコール分 | 15.0～15.9 |
| 原料米 | 美山錦 (秋田・由利本荘市産) | 日本酒度 | ±0～+2 |
| 精米歩合 | 50% | 酸度 | 1.3～1.5 |

由利本荘市矢島町は、平安の頃に鳥海山信仰の修行者によって開かれた町です。そこに銘酒「天寿」があります。仕込水はもちろん、秋田県でも屈指の米どころ・子吉川流域の水田で、昭和58年に蔵元と農家が協力して設立した「天寿酒米研究会」が育てた原料米「美山錦」にいたるまで、すべてが鳥海山の恵みそのものです。花酵母の代表格ともいえる「なでしこ酵母」で仕込んだお酒は、洋梨を思わせる甘やかな香りとふくよかな味わいで、冷やかロックでお飲みください。雪解け水のように爽やかなスカイブルーの瓶に詰めてお届けいたします。

7月『窓乃梅』(佐賀・久保田) ～梅の花の伝説が薫りたつ～



幕末、肥前佐賀藩は、大隈重信、江藤新平、副島種臣などの逸材を輩出し、「薩長土肥」の言葉とともに、明治維新の原動力となりました。当時、長崎港の警備を担当していた佐賀藩主・鍋島直正公は、日本の危機を感じて、いち早く西洋の先進技術を導入。現在でいえば理化学研究所に当る「精練方」に命じて、西洋式の製鉄炉を建設し、軍事力の整備を急ぐ一方、ガラス製造の技術に

| | | | |
|------|----------------------|--------|------|
| 造り | 純米吟醸 | アルコール分 | 15.4 |
| 原料米 | 西海134号 (佐賀・久保田町産) | 日本酒度 | ±0 |
| 精米歩合 | 55% | 酸度 | 1.6 |

も力を注ぎました。こうして誕生したのが「肥前ビードロ」として世に知られたガラス器です。

元号が明治と改まる8年前の万延元年(1860)、直正公のもとにひとつの酒が献上されました。香りの良いその酒に感銘を受けた直正公は、「年々にさかえさかえて名さえ世に香りみちたる窓乃梅が香」の和歌を蔵元の古賀文左衛門に贈りました。いうまでもなく、この和歌が「窓乃梅」の酒名の由来になりました。

お届けするお酒は、「つるばら酵母」と「アベリア酵母」で仕込みました。リンゴや洋梨のような華やかな香りで、深い旨味のある味わいです。「肥前ビードロ」を思わせる美しい瑠璃色の瓶に詰めてお届けします。

8月『久寿玉』(岐阜・高山) ～飛騨高山の面影浮かぶ～



岐阜県の北部、飛騨地方は、東に三千メートル級の峰々が連なる北アルプス、西も千メートル以上の山々が折り重なる両白山地と、周囲を険しい山々に閉ざされた山国です。その中心地・高山市は、江戸時代の古い町並みがそのまま残った小京都。昭和8年(1933)、日本を訪れたドイツの世界的な建築家ブルーノ・タウトは、山々にまだ雪が残る飛騨高山を訪ねた印象を「これはむしろスイスか、さもなくばスイスの幻想だ。」と絶賛しました。軒

| | | | |
|------|-----------------|--------|-----------|
| 造り | 純米吟醸 | アルコール分 | 15.0～15.9 |
| 原料米 | ひだほまれ (岐阜県産) | 日本酒度 | +1 |
| 精米歩合 | 50% | 酸度 | 1.5 |

が低く、どこか山小屋風にも見える高山の町並みや天を突くような大屋根の合掌造りの民家。白い雪と、黒い家々のコントラストがタウトを感動させたのでしょう。冬は、雪に埋もれる寒冷な気候、山林が多く狭い耕地。漬物や味噌など保存性のよい食品や、ヒエ・アワ等の雑穀、木の実の加工食品など飛騨の食文化も独特です。

その影響を受け、飛騨の酒は濃醇辛口という独特の個性を持っています。その代表格が「久寿玉」です。蔵元が初めて「アベリア酵母」で造った純米吟醸酒は、甘くフルーティな香りで、重厚な味わいながら、キレのよい爽快感が魅力です。高山の町並みのような重厚なダークグリーン色の瓶に詰めてお届けします。

2006年夏の純米吟醸頒布会 申し込み用紙

冷やして美味しい夏の純米吟醸
期間：平成18年6月～8月

「夏吟醸 2006」

◆1.8ℓ (各月1銘柄) 3,300円(税込み)×3回 限定 3,000口

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、右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18年5月28日(日)
- 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)
日本名門酒会公式サイト
<http://www.meimonshu.jp/>

お申し込みは当店まで

「夏吟醸 2006」

(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。