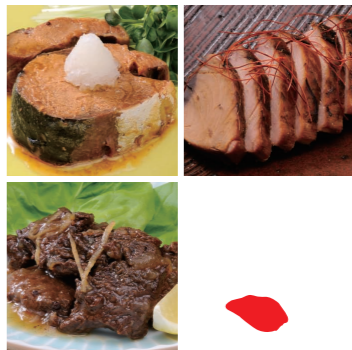


2010年
夏の頒布会

頒布期間 六月〜八月(全三回)
720ml コース 各月二銘酒&つまみ二品
1・8L コース 各月一銘柄&つまみ二品

夏のウチ飲み

うまいものづくし



美味しいお酒とおつまみで、夏のウチ飲みをもっと楽しく！
毎月お酒と一緒に蔵元の地元で愛されるおつまみをお届けします。
同じ気候風土で生まれ育った酒と肴ならではの相性をお楽しみください。

お申し込みは当店まで



720mlコース(各回純米酒2銘柄とつまみ2品)

第一回

〔土佐の味〕

〔司牡丹 超辛口純米酒〕と〔福辰 酒盗〕

司馬遼太郎の『龍馬がゆく』にも登場する名酒「司牡丹」は、土佐を代表する「辛口男酒」。今回の頒布会も日本酒度+8のさらりとキレる超辛口。土佐の珍珠・鯉の内臓で作った塩辛「酒盗」と、幕末気分でお楽しみください。ただし、「盗まれるように酒がなくなってしまう」のでご注意ください。



若狭の味

〔わかさ 純米吟醸〕と〔田村長 大鯖缶詰〕

鯖の水揚げで知られ古代より「御食国(みけつくに)」と呼ばれた福井県若狭地方。若狭湾に面した港町・小浜の老舗蔵「わかさ」の純米吟醸と、脂の乗った大鯖をじっくりと炊き上げた贅沢な缶詰の組み合わせ。『わかさ』のさらりと淡麗でソフトな旨みが、鯖の旨みを引き立てます。



第二回

〔三陸の味〕

〔一ノ蔵 山麩純米酒〕と〔木の屋 鯨大和煮〕

世界三大漁場のひとつ三陸沖の太平洋で水揚げされた鯨を甘辛く煮て、生姜をきかせた伝統的な大和煮。やわらかく、ポリウム感のある鯨の赤身肉と、東北を代表する銘酒「一ノ蔵」のコクのある山麩純米酒は相性抜群。



〔みちのく山里の味〕

〔米鶴 特別純米酒〕と〔壽屋 わらわら飯けは〕

山里ならではの伝統的な唐辛子味噌「わらわら飯けは」の甘辛くちよつと刺激的な味わいが、辛口でふくらみのある「米鶴 特別純米酒」の旨さと調和します。「わらわら飯けは」とは山形の方言で、「はやくご飯食べなさい」の意味。酒のメに、ご飯にのせたり、お茶漬けにするのもおすすめです。



第三回

〔北海の味〕

〔男山 特別純米酒〕と〔根室 缶詰さけ水煮〕

鮮度と原料処理にこだわった根室の贅沢な鮭とご存知「男山」の組み合わせ。脂の乗った鮭の旨味と、生もとブレンドの淡麗ながら力強い凝縮感のある「男山」の味わいは絶妙にマッチします。「さけ水煮」はそのままでも、お味噌汁、粕汁、煮物などでも美味しくいただけます。



〔雪国の味〕

〔新政 特別純米酒〕と〔食研 いぶり漬大根〕

雪に閉ざされた長い冬を過ごす秋田では様々な保存食が受け継がれてきました。燻った「がっこ」漬物という名の「いぶりがっこ」もそのひとつ。燻された芳ばしい香りと素朴な風味が、きれいな酸と柔らかい旨みを持つ「新政」に抜群に合います。



お届け内容

720mlコース (各回純米酒2銘柄とつまみ2品)	第一回	第二回	第三回
	つかさほたん 司牡丹 超辛口 純米酒 ふくたつ 福辰 酒盗 甘口	いちのくら 一ノ蔵 山廃純米酒 ふくたつ 木の屋 鯨大和煮	おとこやま 男山 特別純米酒 ねむろかんづめ 根室缶詰 さけ水煮
	わかさ 純米吟醸 たむらちよう 田村長 大鯖缶詰	よねつる 米鶴 特別純米酒 こぶきや 壽屋 わらわら飯けは	あらまさ 新政 特別純米酒 しよくけん 食研 いぶり漬け大根

1.8Lコース (各回純米酒1銘柄とつまみ2品)	第一回	第二回	第三回
	つかさほたん 司牡丹 超辛口 純米酒 ふくたつ しゅとう 福辰 酒盗 甘口 ふくたつ 福辰 鯨の味付生節	いちのくら 一ノ蔵 山廃純米酒 じゅかうじや ほや 十字屋 保夜の燻製 きや 木の屋 鯨大和煮	おとこやま 男山 特別純米酒 ほくしやうすいさん 北勝水産 帆立干貝柱 ねむろかんづめ 根室缶詰 さけ水煮

お申し込みのご案内

【お申し込み方法】 右面の所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にご注文ください。
※最寄りの加盟店がわからない場合は、下の日本名門酒会本部までお問い合わせください。

【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店の酒販店にご相談ください。

【入荷予定日】 頒布酒とおつまみのお届けは、各月上旬を予定しています。

【お願い】

- ・お申し込みの期間内でも限定数に達し次第閉め切らせて頂きます。
- ・途中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。
- ・不測の事態があった場合、お届けが遅れる場合がございます。

締め切り日
2010年
5月9日(日)

お問合せ 「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
tel.03-3663-0330(代)
日本名門酒会公式サイト <http://www.meimonshu.jp>

お申し込み書 ※ご注文のコースの□マスの中に印を付けてください。
【2010夏の頒布会】 期間:2010年6月~2010年8月

1.8Lコース 口数 毎回1銘柄3,500円税×3回

720mlコース 口数 毎回2銘柄3,500円税×3回

ふりがな お名前	様
お電話番号	
〒	
ご住所	

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。



〔旬〕福辰
「鯨の塩から
酒盗(甘口)」



(70g)



〔旬〕福辰
味付生節
「鯨くるめ醤油味」



(1本)



「司牡丹 超辛口 純米酒」

「福辰 酒盗」福辰鯨の味付生節」
キレのよい『司牡丹』の超辛口純米酒と、土佐の珍味・鯨の内臓で作った塩辛酒盗、そして土佐の一本釣り鯨の身を燻製にした「味付生節」をお届け。「司牡丹」を片手に、鯨の旨味を堪能できます。



〔旬〕木の屋
石巻水産
「鯨大和煮」



(125g)



本舗(十字屋)
「保夜の燻製」



(20g)



「一ノ蔵 山廃純米酒」

「一ノ蔵 山廃純米酒」と
「木の屋 鯨大和煮」「十字屋 保夜燻製」
宮城の銘酒「一ノ蔵 山廃純米酒」に、「木の屋 鯨大和煮」缶詰海のパイナップルと呼ばれる三陸の珍味ホヤの燻製をお届け。三陸の海の恵みを「一ノ蔵」で味わいつくせます。



根室缶詰(株)
「さけ水煮」



(95g)



〔旬〕北勝水産
「干貝柱」



(33g)



「男山 特別純米酒」

「男山 特別純米酒」と
「北勝水産干貝柱」「根室缶詰さけ水煮」
『男山』の旨味とキレの秀逸な純米酒に、「根室缶詰さけ水煮」に加え、オホーツク海で獲れた帆立貝の天日干しをお届け。よく噛んで口中に帆立の旨味が広がったところに『男山』を一口。たまりません。

1.8Lコース(各回純米酒1銘柄とつまみ2品)

第一回 土佐の味

「司牡丹 超辛口 純米酒」と



根室缶詰(株)
「さけ水煮」



(95g)



「男山 特別純米酒」

第二回 三陸の味

「一ノ蔵 山廃純米酒」と



〔旬〕食生活科学研究所「いぶり漬大根」



(130g)



「新政 特別純米酒」

第三回 北海の味

「男山 特別純米酒」と

鮮度と原料処理にこだわった根室の贅沢鮭缶とご存知『男山』の組み合わせ。脂の乗った鮭の旨味と、生もとブレンドの淡麗ながら力強い凝縮感のある『男山』の味わいは絶妙にマッチします。
「さけ水煮」はそのままでも、お味噌汁、粕汁、煮物などでも美味しくいただけます。

雪に閉ざされた長い冬を過ごす秋田では様々な保存食が受け継がれてきました。燻製が「いぶり漬」という名の「いぶり漬」もそのひとつ。燻された芳ばしい香りと素朴な風味が、きれいな酸と柔らかい旨味を持つ「新政」に抜群に合います。

お品書き

お酒

司牡丹 超辛口 純米酒

〈高知県佐川町 司牡丹酒造株式会社〉
アルコール度15.0〜15.9 日本酒度+8 酸度1.5 アミノ酸度1.3

酒豪が多い高知県の土地柄を象徴する辛口の酒『司牡丹』の蔵元は、坂本龍馬の自家筋で高知城下屈指の豪商・才谷屋とも縁繋がり。幕末、海援隊を組織した坂本龍馬が、中岡慎太郎と相談して組織した陸援隊。中岡の後、2代目隊長となり、後に明治新政府で宮内大臣を務めた田中光顕が『司牡丹』の名付け親。高知のお酒は、太平洋の黒潮に乗ってきた南九州の焼酎文化の影響から辛口になったといわれています。土佐のお酒らしい辛口に仕上げた純米酒をお楽しみください。

わかさ 純米吟醸

〈福井県小浜市 株式会社わかさ富士〉
アルコール度15.0〜15.9 日本酒度+2 酸度1.4 アミノ酸度1.4

別名・鯖街道とも呼ばれる若狭街道の宿場町・熊川宿に創業した『わかさ』の蔵元は、『海のある奈良』小浜に蔵を移ったのちも、柔らかい味わいの淡麗な酒質を守り続けています。特に、吟醸造りに自信をのぞかせる『わかさ』の味わいは、香り高くまろやかで、ソフトな味わい。キレのよさも蔵元のこだわる味わいのデイテールです。そのキレも、スパッと切ったようなキレではなく、淡雪のように微妙な余韻を残し、日本海側のお酒らしさを感じさせます。香り高く、ソフトな味わいの純米吟醸酒をお届けします。

一ノ蔵 山廃純米酒

〈宮城県大崎市 株式会社一ノ蔵〉
アルコール度14.0〜14.9 日本酒度±0〜+1 酸度1.2〜1.3 アミノ酸度1.2〜1.3

宮城県から岩手県にまたがるリアス式の三陸海岸。その沖合いの太平洋は、暖かい黒潮と冷たい親潮がぶつかり合う、世界でも有数の漁場。海の幸に恵まれた宮城県は、江戸期から仙台藩主が酒造業を奨励したことから、酒造りも盛んでした。しかも、その品質は全国屈指です。伝統ある宮城県内4つの蔵元が企業合同して、品質日本一の蔵元を目指した『一ノ蔵』も今や、東北地方を代表する名酒になりました。ふくらみのある山廃純米酒の豊かな旨味と甘味の洗練された味わいを、ご賞味ください。

米鶴 特別純米酒

〈山形県高畠町 米鶴酒造株式会社〉
アルコール度15.0〜15.9 日本酒度+3 酸度1.3 アミノ酸度1.0

近年名酒の宝庫として注目される山形県。県の西部は、日本海に面した庄内地方。東部は、奥羽山脈に抱かれた最上、山形、米沢の盆地が並び、それぞれ最上地方、村山地方、置賜地方と呼ばれています。これら、海から遠い山形県内陸部は、保存食が発達。そのせいか、庄内のお酒よりも濃醇な傾向があります。米沢の隣町・高畠町の蔵元『米鶴』は、いち早く吟醸酒を市販した蔵元のひとつ。吟醸タイプに仕上げた特別純米酒は、香りよく、軽快で円やか、濃密な味わいを、ご堪能ください。

男山 特別純米酒

〈北海道旭川市 男山株式会社〉
アルコール度15.0〜15.9 日本酒度+6 酸度1.5 アミノ酸度1.1

北海道旭川地方は、冬にはたびたび全国最低気温を記録する寒冷の地。年間平均気温が6.5℃。『司牡丹』のある高知県佐川町とは、約10℃の差があります。これだけの寒冷地になるとお酒の発酵もゆっくりと進み、淡麗ながら密度の高い味わいになります。江戸中期、天下の名酒として名を馳せた伊丹『男山』の酒名を正式に受け継いだ蔵元は、伝統の生酛造りを主力商品に位置付けています。近代的な速醸造りの純米酒と、生酛純米酒を絶妙に調合した市販酒にない味わいをお試しください。

新政 特別純米酒

〈秋田県秋田市 新政酒造株式会社〉
アルコール度16.0〜16.9 日本酒度+3 酸度1.5 アミノ酸度1.2

昭和5年、『新政』の蔵元で発見された協会6号酵母は、現役最古の協会酵母です。その魅力を充分に引き出すには、5代目蔵元・佐藤卯兵衛氏秘伝の手法「低温長期速醸酛」でした。試行錯誤の末、8代目蔵元・佐藤祐輔専務が、半世紀の時を超えて復元完成させた秋田流純米酒の全貌は、上品な酸味と上品な甘味の調和。そのなかから、香り立つひかえめながら澄み切った芳香。飲みごたえがありながら、軽やかな後味。一口飲めば、もうひと口が欲しくなる。現代に蘇ったいにしえの名酒にご期待ください。

た伊丹「男山」の酒名を正式に受け継いだ蔵元は、伝統の生酛造りを主力商品に位置付けています。近代的な速醸造りの純米酒と、生酛純米酒を絶妙に調合した市販酒にない味わいをお試しください。

新政 特別純米酒

〈秋田県秋田市 新政酒造株式会社〉
アルコール度16.0〜16.9 日本酒度+3 酸度1.5 アミノ酸度1.2

昭和5年、『新政』の蔵元で発見された協会6号酵母は、現役最古の協会酵母です。その魅力を充分に引き出すには、5代目蔵元・佐藤卯兵衛氏秘伝の手法「低温長期速醸酛」でした。試行錯誤の末、8代目蔵元・佐藤祐輔専務が、半世紀の時を超えて復元完成させた秋田流純米酒の全貌は、上品な酸味と上品な甘味の調和。そのなかから、香り立つひかえめながら澄み切った芳香。飲みごたえがありながら、軽やかな後味。一口飲めば、もうひと口が欲しくなる。現代に蘇りたいにしえの名酒にご期待ください。

つまみ

福辰 酒盗 甘口

〈高知県高知市 有限会社福辰〉

鯉の内臓を塩辛にした「酒盗」は、江戸時代から土佐に伝わる酒肴の傑作。一説には、第12代土佐藩主・山内豊資公が「酒盗」の名付け親といわれています。福辰の「酒盗(甘口)」は、塩分控えめで食べやすい逸品。コリコリした食感と塩辛さの中に特有の旨味を秘めています。そのままでも、クリームチーズとあえるのもオススメ。お茶漬けやチャーハンにしても美味。

福辰 鯉の味付け生節

〈高知県高知市 有限会社福辰〉

土佐の一本釣り鯉を、日高村産の日干番茶でポイルし、独自の製法によりスモークした、味付け鯉生節の醤油味。鯉節販売の老舗・福辰ならではの技で、ふっくら柔らかく仕上げた身には、鯉の旨味がギュッと詰まっています。控えめな味付けなので、オードブルやサラダの素材としても幅広く楽しめます。

田村長 大鯖 醤油味の缶詰

〈福井県小浜市 有限会社田村長〉

江戸時代から若狭湾の鯖を扱ってきた田村長。日本海の鯖が減少した今では、厳選したノルウェー産の大鯖を使用、手作業で丹念に加工しています。本醸造醤油で上品に味付けした脂ののつた大鯖は、まさにとろけるような旨さ。蒸し煮にする過程で丁寧にアクを取り、大鯖の旨みをギュッととじこめました。

木の屋 鯨大和煮

〈宮城県石巻市 株式会社木の屋石巻水産〉

「鯨食文化の保存と継承」を社是とする木の屋石巻水産の「鯨大和煮」で、今や幻となりつつある三陸沖の鯨を堪能！ 調査捕鯨の目的で水揚げされた貴重な鯨の赤身を「無添加醤油」と喜界島の粗糖で甘辛く煮て、缶詰に仕上げました。創業以来50年以上にわたって変わらない、どこか懐かしい味わいです。

十字屋 保夜の燻製

〈宮城県塩釜市 本舗株式会社十字屋〉

本舗十字屋は、三陸の塩竈漁港に水揚げされる海の幸を、伝統の技で加工しています。三陸産のホヤはぶつくりと肉厚で、風味も抜群。その新鮮なホヤをソフトな燻製に加工しました。海のパイナップルと呼ばれるさわやかな磯の香りは残しつつ、マイルドで食べやすい味に仕上げました。ホヤ初心者の方にもおすすめです。

寿屋 わらわら飯けは

〈山形県東根市 有限会社寿屋漬物道場〉

食品添加物を一切使わない漬物作りで多くのファンを持つ、寿屋漬物道場。山形県内陸部伝統の青唐辛子味噌をアレンジした「わらわら飯食は」は、甘辛い味噌に、青唐辛子の風味、うりの食感、昆布の旨味、さらに隠し味の酸味が絶妙に調和した、奥深い味わいです。そのままでも、冷奴やきゅうりに添えても、酒が進みます。もちろん、あたたかいご飯にのせても、お茶漬けにしても美味しくいただけます。

根室缶詰 さけの水煮

〈北海道根室市 根室缶詰株式会社〉

根室缶詰のこだわりは、根室近海で獲れる天然の魚介類を、その日のうちに缶詰にすること。「さけ水煮」は、チリッ浦漁港のわずか六艘の船が、流し網漁法よりも鮮度の落ちにくい「釣り」で水揚げしているカラフトマスを、新鮮なまま加工しています。脂が乗って皮が薄い、春に獲れたものだけを使用。繊細な肉質と脂のコクは、絶品です。

北勝水産 帆立干貝柱

〈北海道佐呂間町 株式会社北勝水産〉

北海道・オホーツク産の新鮮なホタテ貝柱を、日本はもとより、海外へも供給している北勝水産。「帆立干貝柱」は、オホーツク海で約4年間育ったホタテ貝だけを使用し、潮風に吹かれる天日干しで1カ月以上かけてじっくりその旨みを凝縮。噛めば噛むほどに、ホタテの甘みと旨みがじんわりと染み出てきます。水で戻してスープなどに使用すれば、最高にいいお出汁がでます。

食研 いぶり漬け大根

〈秋田県秋田市 株式会社食生活科学研究所〉

雪国・秋田では、日照時間が少ない冬、干し大根が凍るのを防ぐため、漬物にする大根を囲炉裏で燻して乾燥させていました。これをたくわんと同様に漬けこんだのが通称「いぶりがっこ」。食生活科学研究所では「本物の秋田の味を伝えたい」という思いから、無添加の昔ながらの製法にこだわり続けています。パリッとした食感と芳ばしい香りは、お酒の肴としても秀逸。

■もっと詳しく知りたい方へ…

インターネットで「夏のウチ飲みうまいものづくし」頒布酒・おつまみの詳細をご覧ください。日本名門酒会公式サイト <http://www.meimonshu.jp>