

**がんばろう東北  
頑張ろう日本**  
売上げの一部を、日本赤十字社を通じ、  
東北地方太平洋沖地震の  
被災地支援の義援金と致します。



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！  
同じ気候風土で生まれ育った酒と  
食文化ならではの相性をお楽しみください。

2011年夏の頒布会  
頒布期間 6月～8月(全3回)

720mlコース 各月2銘酒×つまみ2品  
1.8Lコース 各月1銘酒×つまみ1～2品



720mlコース各回純米酒二銘柄×つまみ二品

第一回

北陸の古都・加賀の味覚

「萬歳楽 純米酒」×「金沢カレーいかまんま」  
イカメシといえは北海道の郷土料理として有名ですが、所かわれば、何とやら。北陸の古都・金沢では、イカの胴身に、金沢カレーをご飯と混ぜ合わせて詰めた「金沢カレーいかまんま」が人気。金沢カレーのスパイシーな味わいにも負けない骨太な味わいの「萬歳楽 純米酒」を合わせてお届けいたします。



「萬歳楽 純米酒」  
アルコル度数 14.8  
【日本酒度】+6 【酸度】1.8  
「金沢カレーいかまんま」  
1尾  
どっしりした味わいの山  
廃純米酒に、柔らかいタ  
イプの純米酒を2割ブレ  
ンド。後味はキレイなが  
ら、濃醇な旨み。

第二回

中国山地・溪流の味覚

「御前酒 菩提酛 純米酒」×「あまごの甘露煮」  
中国地方屈指の大河旭川は、牧歌的で雄大な景色の蒜山高原を源流として瀬戸内海に注ぎます。その上流部の清らかな川で育った大振りのアマゴを、「御前酒 蔵元直営のレストラン 西蔵で甘露煮しました。アマゴは海に下らなかつたサツキマスのごとく、クセのない甘やかな味わいは、「御前酒」との相性はもちろん、ご飯のおかずにも最適。



「御前酒 菩提酛 純米酒」  
アルコル度数 15.5  
【日本酒度】+5 【酸度】1.5  
「あまごの甘露煮」  
2尾  
地元「雄町」を使用し、  
「御前酒」が得意とする「菩  
提酛」で醸された純米酒。  
独特のコクと香りが川魚  
にマッチ。

第二回

雪国秋田の味覚

「飛良泉 山廃純米酒」×「はたはた唐揚げ」  
秋田名物といえば、ハタハタ。冬になると獲れることから、冬の日本海の荒海を表現した波多波多が名前の由来とされています。一時期、水揚げが減少したハタハタも、近年では増加に転じています。秋田県の県魚でもあるこの魚を、唐揚げにしました。骨まで食べられる芳ばしさと、特製のタレの味わいが絶妙。「飛良泉 山廃純米酒」と合わせてお届けします。



「飛良泉 山廃純米酒」  
アルコル度数 15.0  
【日本酒度】+7 【酸度】1.9  
「はたはた唐揚げ」  
2種類  
2種類の山廃純米酒をブレンド、フレッシュな酸とキレのある辛口を表現。唐揚げとの相性抜群。

第三回

信州・伊那谷の味覚

「信濃錦 純米酒」×「馬節」  
中央アルプス(木曾山脈)と、南アルプス(赤石山脈)に挟まれた天竜川沿いの谷間が、伊那谷です。冬は寒く、夏暑い厳しい気候の伊那地方では、農耕馬の売買が盛んでした。そのため、馬肉を食べる文化が育まれました。牛肉や豚肉が高価だった終戦直後の時代に、馬肉は伊那地方の一般家庭にも広がりました。今回は、厚切りの馬肉を特製のタレに漬けて、燻製にした「馬節のスライス」を、力強い味わいの「信濃錦 純米酒」ともにお届けします。



「信濃錦 純米酒」  
アルコル度数 15.5  
【日本酒度】+5 【酸度】1.7  
「馬節」  
47g  
地元の美山錦を使用した、  
芳醇な旨みとしっかりし  
た酸をもつ個性的な  
純米酒。

第三回

山口県の味覚

「五橋 特別純米酒」×「瀬付きあじの柔らか煮」  
山口県は、北が日本海、南が瀬戸内海、東が関門海峡と、三方が海に面しています。そのため、魚種も豊富です。山口県北部が面する日本海は響灘と呼ばれる日本有数の漁場。鰯、鯖、ブリなどが有名です。そのなかでも、餌の豊富な天然の岩礁に棲み付いた鰯「瀬付き鰯」は特に有名です。鮮度のいい「瀬付き鰯」を骨が柔らかくなるまでじっくりと煮付けた「柔らか煮」と「五橋 特別純米酒」ともにお届けいたします。



「五橋 特別純米酒」  
アルコル度数 15.5  
【日本酒度】+2 【酸度】1.5  
「瀬付きあじの柔らか煮」  
2尾  
地元トラン村産の山田錦を60%まで磨いた特別純米酒。落ち着いた吟醸香と軟水仕込特有の柔らかい口当たりが、和食をひき立てます。

山形・郷土の味覚

「大山 純米酒」×「味付玉こんにやく」  
豊かな自然と豊富な食材に恵まれた山形県。米沢牛や芋煮などと一緒に、観光客が必ず口にするのが「玉こんにやく」です。3～4cm程度の球形のこんにやくを甘辛い醤油汁で煮た素朴な郷土料理。地元では「玉こんにやく」と呼ばれて親しまれているソウルフードです。今回は「大山 純米酒」ともにお届けします。



「大山 純米酒」  
アルコル度数 15.0  
【日本酒度】+4 【酸度】1.3  
「味付玉こんにやく」  
8個  
適度な旨みと甘みの特別純米酒と、柔らかでおいしい味わいの純米酒をブレンド。さらりと飲みやすく、合わせる料理を選ばない流しアイン。

1・8Lコース(各回純米酒一銘柄×つまみ一〜二品)

第二回

北陸の古都・加賀の味覚

「萬歳楽 純米酒」×「金沢カレーいかまんま」  
北陸の古都 金沢で育まれた加賀料理に欠かせない佃煮、白山麓で収穫された白山胡桃と金沢近海で水揚げされたギンポ、川エビを丸大豆醤油、純正本みりんでじっくり炊き上げました。山と海の幸が出会った添加物のない贅沢な逸品、その名も「磯くるみ」。コクのある「萬歳楽 純米酒」とも楽しめます。



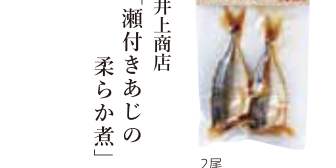
「飛良泉 山廃純米酒」×「かりっとわかさぎプレミアムチーズ」  
秋田県の八郎潟は、かつて琵琶湖に次ぐ、国内二番目の広さの湖でした。干拓が進んだ現在でも、18位。そこに生息するわかさぎは、八郎潟を代表する魚。唐揚げにしたわかさぎをデンマーク産のカマンベールチーズで味付けしたスナック感覚のおつまみを「飛良泉 山廃純米酒」ともにお届けします。



第三回

山口県の味覚

「五橋 特別純米酒」×「瀬付きあじの柔らか煮」  
山口県を代表する味覚といえは、誰しもあこがれる下関のふぐ。下関の食品メーカーが昨年、業界で初めてオイル漬けにした「ふぐ缶」を開発。シロサバフグを昆布だしとサラダオイルで、じっくり煮た逸品です。「五橋 特別純米酒」ともにお届けいたします。



お届け内容			
	第一回	第二回	第三回
720mlコース (各1回1回純米酒1本)	まんざいらく 萬歳楽 純米酒	ひらいづみ 飛良泉 山廃純米酒	ごきょう 五橋 特別純米酒
	ぜにふくや 銭福屋 金沢カレーいかまんま	ちださいち 千田佐市商店 はたはた唐揚げ	井上商店 瀬付きあじの柔らか煮
	ござんしん ぼたもち 御前酒 菩提酛 純米酒	しなのにしき 信濃錦 純米酒	おおやま 大山 純米酒
	にしくら レストラン西蔵 あまごの甘露煮	わかまる さくらぶし 若丸 馬節	ヤマコン食品 味付玉こんにやく

	第一回	第二回	第三回
1.8Lコース (各1回1回純米酒1本)	まんざいらく 萬歳楽 純米酒	ひらいづみ 飛良泉 山廃純米酒	ごきょう 五橋 特別純米酒
	佃食品 磯くるみ	ちださいち 千田佐市商店 かりっとわかさぎ プレミアムチーズ	マル幸商事 ふく缶
	ぜにふくや 銭福屋 金沢カレーいかまんま		井上商店 瀬付きあじの柔らか煮

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。  
[2011夏の頒布会]期間:2011年6月～2011年8月  
締切日 2011年 5月8日(日)

1.8Lコース  口数 毎回 1銘酒3,650円×3回  
 720mlコース  口数 毎回 2銘酒3,650円×3回

ふりがな お名前 様  
お電話番号  
〒 〇〇〇〇〇〇  
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。

(キリトリ)

