

選抜!!
純米酒頒布会



2013年秋 純米酒頒布会
720mlコース ▶ 毎回2銘柄 2,625円(税込)×6回
1.8ℓコース ▶ 毎回2銘柄 5,250円(税込)×6回

第1回

10月

石川県白山市

萬歳楽

〈純米酒〉



地元産「五百万石」を100%使用し、自社酵母で醸した純米酒。1回火入れの瓶貯蔵で熟成させたことにより、メロンのような甘く華やかな香りと、蜜のような旨みの凝縮感がバランスよく楽しめます。

原料米/五百万石(石川)
精米歩合/70%
アルコール度/15.5度
日本酒度/+5
酸度/1.5
酵母/自社酵母(M2)
南部杜氏/佐藤静雄(70歳)

山口県岩国市

五橋

〈純米酒〉



地元山口県産の「日本晴」を60%まで精米して醸した純米酒。五橋には口当たり柔らかな豊醇タイプが多いなか、今回は軽快ですっきりとした味わいの辛口に上げています。ほのかにフルーティーな香りといまっって飲み飽きしません。

原料米/日本晴(山口)
精米歩合/60%
アルコール分/15.5度
日本酒度/+8
酸度/1.4
酵母/山口酵母(9E)
大津杜氏/仲間史彦(42歳)

千葉県酒々井町

甲子

〈純米酒〉



地元酒々井町産「五百万石」を麴米に、富山県産「五百万石」を掛米に使用、扁平精米で65%まで磨いた純米酒。穏やかな吟醸香と柔らかな口当たり、程よい米の旨みでサラッと飲める辛口タイプ。

原料米/五百万石(富山・千葉)
精米歩合/65%
アルコール度/15.0~15.9度
日本酒度/+3
酸度/1.7
酵母/きょうかい1401号
南部杜氏/川口幸一(40歳)

第2回

11月

秋田県大仙市

秀よし

〈特別純米酒〉



地元産「めんこいな」を扁平精米で60%まで磨き醸した特別純米酒。口に含めば、純米酒らしいふくよかで落ち着いた香りと、柔らかい米の旨みが広がります。キリリと引き締まった酸味のある辛口で、料理を引き立てます。

原料米/めんこいな(秋田)
精米歩合/60%
アルコール度/16.5度
日本酒度/+3.5
酸度/1.7
酵母/きょうかい1501号
山内杜氏/石沢繁昌(58歳)

兵庫県加西市

富久錦

〈純米酒〉



地元加西市産の「キヌヒカリ」を使用した純米酒。穏やかな梨のような香りとほのかな甘みがある繊細で柔らかいタイプ。後味のキレもよく、さらりと飲み飽きしません。冷やでも温めのお燗にしても美味しくいただけます。

原料米/キヌヒカリ(兵庫)
精米歩合/70%
アルコール度/15.0~15.9度
日本酒度/+1
酸度/1.7
酵母/きょうかい901号
丹波杜氏/村崎哲也(43歳)

第3回

12月

富山県魚津市

北洋

〈純米酒〉



富山県産の酒造好適米「五百万石」と「雄山錦」を贅沢に磨き、敢えて酸を多めに残して熟成させ、米の力強い味わいと後味のさわやかさを両立した辛口に仕上げました。冷酒からお燗まで料理に応じて様々なパリエーションで楽しめます。

原料米/五百万石(富山)
雄山錦(富山)
精米歩合/60%
アルコール度/15.0~15.9度
日本酒度/+4
酸度/2.5
酵母/きょうかい701号(乾燥酵母)
越後杜氏/五十嵐武夫(73歳)

お申し込み書 ※ご注文のコースの□マスに中に印を付けてください。

純米酒 頒布会 2013

期間：2013年10月～2014年3月

720mlコース
毎回2銘柄 2,625円^{税込} ×6回

締め切り日
2013年
9月27日(金)

1.8ℓコース
毎回2銘柄 5,250円^{税込} ×6回

ふりがな
お名前

お電話番号

ご住所 〒

お申し込みのご案内

【お申し込み方法】
上記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、下記の日本名門酒会本部までお問合せください。

【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。

【出荷予定日】
頒布会酒の出荷予定日は、毎月中旬以降を予定しています。

【お願い】
・お申し込みの期間内でも限定数に達し次第、締め切らせて頂きます。
・途中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。
・事故など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。

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>

ご注文は下記酒販店にお申し込みください。

原料米/たかねみのり・蔵の華
トヨニシキ(宮城)
精米歩合/60%
アルコール度/15.0～15.9度
日本酒度/+2.5
酸度/1.7
酵母/きょうかい10号
社員杜氏/中川幸喜(63歳)

原料米/出羽燦々(山形)
精米歩合/55%
アルコール度/15.0～15.9度
日本酒度/+3～4
酸度/1.15～1.25
酵母/山形酵母・山形KA酵母
社員杜氏/志田潔(53歳)

原料米/一般米(広島)・山田錦(兵庫)
精米歩合/65%
アルコール度/15.0～15.9度
日本酒度/+4.5
酸度/1.8
酵母/自社酵母
広島杜氏/平塚重(69歳)

原料米/アケボノ(岡山)・
吟の夢(高知)・山田錦(兵庫)
精米歩合/65%
アルコール度/16.0～16.9度
日本酒度/+5
酸度/1.6
酵母/きょうかい7号
高知杜氏/浅野徹(54歳)

原料米/山田錦(福岡)
精米歩合/60%・58%
アルコール度/15.0～15.9度
日本酒度/+3
酸度/1.8
酵母/きょうかい1801号・M310(明利
酵母)
社員杜氏/平田慎一(51歳)

原料米/出羽の里(山形)
精米歩合/70%・60%
アルコール度/15.0～15.9度
日本酒度/+1
酸度/1.3
酵母/山形酵母(16-1)・山形KA酵母
山形杜氏/菅野正彦(51歳)

第6回

3月

宮城県加美町



真鶴
まなつる
〈山廃純米酒〉

宮城県産米を100%使用し、伝統の山廃仕込で醸した純米酒。果実味たっぷりの爽やかな吟醸香と、この蔵元独特のキレイな酸味が口の中に広がります。芳醇なコクがあり、飲み飽きしない新酒です。

山形県鶴岡市



大山
おおやま
〈純米吟醸〉

山形県が誇る酒造好適米「出羽燦々」を55%まで磨いた純米吟醸酒。ほのかに咲く花のような甘い香り、口当たりもよく、すっきりとした味わいを上品な酸味が包み込む、華やかで存在感のある新酒です。

第5回

2月

広島県三原市



酔心
すいしん
〈純米酒〉

稀にみる軟水の名水で醸し上げたキメ細やかで柔らかな口当たりの純米新酒。白桃やブドウのようなきれいな吟醸香とやさしい味わい、スッキリとキレイもよいライトな辛口。この季節ならではの味わい。

高知県佐川町



司牡丹
つかさぼたん
〈純米酒〉

兵庫県産「山田錦」地元産「吟の夢」など3種類の米を使って醸した純米新酒。メロンやマスカットのようなさわやかな吟醸香、新酒ならではの軽快さと甘みと酸味のバランスがよく、飲みやすいタイプ。

第4回

1月

福岡県宇美町



萬代
ばんだい
〈純米吟醸〉

地元産「山田錦」を100%使用し、60%まで磨きあげた純米吟醸の新酒。フレッシュで華やかな透明感ある果実香と、甘やかな旨みが十分に感じられます。すこし冷やして、香りも余韻も存分にお楽しみいただけます。

山形県寒河江市



千代寿
ちよこどぶき
〈純米酒〉

地元の契約栽培米「出羽の里」を100%使用。上品なりんごやメロンのような心地よい吟醸香と、なめらかで瑞々しい味わいが楽しめる、とてもきれいな純米酒。ワイングラスでいただくのもおすすめです。

第3回

12月

ふくにしき
富久錦 富久錦(株)

兵庫県加西市三町町1048

古代、お酒は神を祭る儀式に欠かせないものでした。古代勢力、大和(奈良)と出雲(島根)の中間に位置する兵庫県には、古代の酒造りの痕跡もいたるところに残されています。酒米の最高峰「山田錦」の産地・播州平野中央の町・加西市もそのひとつ。ここで、天保10年(1839)に創業した「富久錦」の蔵元は、堂々とした長屋門が、かつてこの蔵が名主であったことを物語ります。すっきりした酸味が魅力の辛口です。



ほくよう
北洋 本江酒造(株)

富山県魚津市本江新町6-1

魚津市内にある唯一の酒蔵。立山連峰から富山湾まで一気に駆け下りてくる片貝川の豊富な伏流水は、飲むと甘く感じる軟水で、酒の味わいを穏やかに軽快にします。それに富山県の自主開発酒米「雄山錦」などの良質米を用い、海の幸に合う酒を造り続けています。プリのような脂の多い魚に負けないように酸を残し、身構えることなく口に運べて重さを残さない、そんな酒を目標にしています。



第2回

11月

きのえね
甲子 (株)飯沼本家

千葉県印旛郡酒々井町馬橋106

元禄年間に御神酒造りの蔵元として創業した飯沼本家は、幕末の頃に本格的な造り酒屋となりました。長年、南部杜氏が酒造りを受け継いできましたが、現在はその薫陶を受けた若い世代の社員で酒造りを行っています。千葉県産米を主力に、造る酒に応じて原料米を使い分け、精米はすべて自社精米。豊かな海がある一方で、米や野菜の栽培も盛んな千葉の食材をいかず、関東人好みの淡麗辛口を醸します。



ひでよし
秀よし (名)鈴木酒造店

秋田県大仙市長野宇二町九

創業は江戸時代半ばの元禄2年。幕末の嘉永年間に、藩内の銘酒を集めた味比べにおいて、当時秋田藩の御用酒であった「清正」より優れているとされ、藩主より「清正より優れているなら秀吉である」と「秀でてよし」の意味を重ねて『秀よし』の酒銘を賜り、藩の御用酒となりました。程よい酸味を有しながらも、余計な味を削ぎ落としたすっきりとした口当たりが特徴で、飲み飽きしないお酒です。



第1回

10月

まんざいらく
萬歳楽 (株)小堀酒造店

石川県白山市鶴来本町一丁目747番地

北陸の小京都・金沢に程近い白山市。蔵元のある鶴来は中世以来の伝説の名酒「加賀の菊酒」の産地と伝えられています。その白山信仰の門前町で290余年の歴史を刻む「萬歳楽」は、鴨の治部煮や蕪寿司、ゴリの佃煮などに代表される素朴さと華やかさが融合した加賀料理、クチコや鯛のぬか漬けに能登地方の珍味など、多様で豊かな食文化に磨かれ、濃醇で風格ある味わいの酒を醸しています。



ごきよう
五橋 酒井酒造(株)

山形県岩国市中津町1丁目1-31

岩国といえば、木造五連の橋・錦帯橋が有名です。このアーチ型五連の反り橋から命名された「五橋」の仕込み水は橋の下を流れる錦川の清冽な伏流水。軟水仕込み特有のソフトで薫り高くキメ細やかな酒質を、地元出身の天津杜氏が醸しています。地元の熱心な米農家と契約栽培をするなど米にもこだわっています。水・米・人ともに山形県の気候風土が育んだ、今注目の地酒です。



2013秋の頒布会
選抜!!
純米酒頒布会



日本酒の品質や味わいは、決して一定ではありません。お米の作柄が毎年違うように、日本酒の味わいも年毎に微妙に変化します。まして醸造技術が目まぐるしいほどに進化している今、日本酒は、大きな進化の時代を迎えようとしています。そこで、今年の日本文門酒会・秋の頒布会は、蔵元がエントリーした純米酒のなかから、本部スタッフが、銘柄を隠した状態できき酒して選んだ純米酒をお届けいたします。前半の10月から12月までは、今年の春先までに生まれ、夏を越して円やかに熟成した純米酒をお届けします。冷でよし、お燗でよし。お好みでお楽しみください。後半の1月から3月までは、この秋以降に仕込まれる新酒を、通常なら二度の加熱処理を行うところを一度だけにして、フルーティーな風味を閉じ込めた瓶貯蔵酒をお届けします。そのまま冷か、軽く冷やしてお召し上がりください。新春にふさわしい清々しい味わいをお楽しみいただきます。いつか飲んだことのあるあの銘柄の、いつも飲んでるあの酒の、違った横顔と出会うことができるはず。どうぞ、ご期待ください。

【用語解説】

《純米酒と特別純米酒》

純米酒とは、米と米麴、水だけで醸したお酒のこと。ただし、お米の格付けが3等米以上・米麴の割合が15%以上が必要です。精米歩合が60%以下のお米で造った純米酒は、「特別純米酒」と表示することができます。

《純米吟醸酒》

純米吟醸酒とは、特別純米酒と同様に精米歩合が60%以下のお米を用い、吟醸酒用の特殊な米麴を造り、香り高い酵母を選び、低温で発酵させたお酒で、華やかな香りとキメ細やかな味わいが特徴です。

《山廃純米酒》

お酒を造るには、大量の酵母菌が必要です。そこで、予め酵母を大量に培養します。現在は、仕込みのときに乳酸を加え雑菌の進入を防ぐ「速醸酵母」が主流ですが、山廃酵母は、乳酸を加えず、天然の乳酸菌の力で乳酸を造り、酵母を培養します。この手法で造ったお酒は、コシが強く、濃醇。キレのいいお酒になります。

《日本酒度》

日本酒の比重を表したものです。糖分が多いお酒ほど、比重が大きくなることから、甘辛の目安になっています。

《酸度》

この数値が大きいほど、酸味が強く、濃醇で辛く感じます。

《酵母》

自然界には多様な酵母が生息しています。清酒造りには、求める酒質に応じていろんな清酒酵母が使用されます。

《杜氏》

蔵元で酒造りに従事する人のことを蔵人といいますが、そのリーダーが杜氏です。かつては杜氏集団が季節労働として従事しましたが、最近は社員や蔵元の当主が杜氏を務めるところも多くなりました。

第6回

3月

おおやま 大山 加藤嘉八郎酒造(株)

山形県鶴岡市大山三丁目1-38

江戸時代から東北を代表する銘醸地・庄内の大山で創業した蔵元です。蔵元の祖は戦国大名・加藤清正にもつながるといいます。精度の高い酒造りのために蔵元自ら発酵タンクや製麴機を開発し、その精密な造りの技術は全国の有力蔵元からも評価されています。味わいは、新鮮な魚介類を刺身で食べる庄内の酒らしく、雑味のないすっきりまろやかな辛口です。



まなつる 真鶴 (株)田中酒造店

宮城県加美郡加美町字西町88-1

宮城県の西北部。奥羽山脈の裾野の町・加美町にある歴史ある蔵元です。米作りのほか、清流を利用した鮎の養殖も盛んな町で、蔵元はかつて伊達藩の御用商でもあったといえます。歴史ある木造の古い蔵で仕込む伝統の山廃造りには、熱の伝わりが自然で軟らかい木桶の暖気樽、麴造りには麴蓋を使用するなど、造りも伝統的。芳醇な香りとコク、飲み飽きしない旨口の酒を醸します。

第5回

2月

つかさぼたん 司牡丹 司牡丹酒造(株)

高知県高岡郡佐川町甲1299番地

黒潮洗う高知県。実は森林率が全国一で、豊かな清流に恵まれています。佐川にある創業400年を超える『司牡丹』は、「牡丹は百花の王、さらに牡丹の中の司たるべし」という明治の元勳・田中光顕の書簡から命名。坂本龍馬に代表される幕末の獅子とも所縁が深い蔵。日本一透明度の高い仁淀川水系の状流水で醸した酒は、香りと味わいが絶妙な土佐を代表する淡麗辛口です。



すいしん 酔心 (株)酔心山根本店

広島県三原市東町4-5-58

横山大観が終生愛飲した『酔心』は、万葉の頃から酒どころ「備後の三原酒」といわれた瀬戸内海に面した三原市にあります。創業は万延元年(1860)。「酔心(よいごころ)とすべし」と改銘。大正3年「きょうかい3号酵母」が発見され、天下の銘醸蔵となりました。超軟水と選び抜かれた極上の酒米、伝統に裏打ちされた杜氏の腕で、酒どころ広島伝承の味を伝えています。

第4回

1月

ちよことぶき 千代寿 千代寿虎屋(株)

山形県寒河江市南町2-1-16

元禄期に山形城下に創業した蔵元が、いい水といい米を求めて酒蔵を寒河江に建てたことがこの蔵元の始まりです。霊峰・月山から流れる清流・寒河江川は元気な酵母を育てる名水。この水と、かつて灘や伏見にも出荷された高品質の地元の米を使い、山形杜氏が醸す酒は、まろやかな淡麗辛口。地元農家と協力して、米作りにも力を入れています。



ぼんだい 萬代 (株)小林酒造本店

福岡県糟屋郡宇美町字美2丁目11番1号

福岡市の東南東に接する宇美町は、応神天皇誕生の地とされ、海の幸、筑紫平野の稲にも恵まれ、独自の食文化が育まれました。明治時代、九州の灘とも称された福岡県の基礎を造ったのが『萬代』栄屋の六代目・小林作五郎氏でした。お酒の神様が奉られている京都の松尾大社には業界発展に尽力した作五郎氏の銅像があります。