



日本 美味しいものめぐり

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！
同じ風土で生まれ育ったお酒とおつまみ、
日本の食文化ならではの相性をお楽しみください。

2013年 夏の頒布会

頒布期間 6月・7月・8月(3回)
お酒のみのお申し込みも可能です。

720mlコース **A** 毎月 日本酒2銘柄×つまみ2品
B 毎月 日本酒2銘柄

1.8Lコース **C** 毎月 日本酒1銘柄×つまみ2品
D 毎月 日本酒1銘柄

720mlコース

A コースは、各回純米酒2銘柄×つまみ3品
B コースは、お酒のみのコース

※ 食品は、常温保存が可能です。賞味期限は十分に確保しておりますが、お届けから1カ月以内のお召し上がりをおすすめいたします。

第二回 「豊の秋 特別純米酒」×「ぶぐ生茶漬け」

(鳥根県松江市)

神話の香り漂う鳥根県松江市。宍道湖と中海にまたがり、その先には日本海でも有数の漁場が広がります。多彩な魚介類に恵まれた鳥根のお酒は濃醇辛口が特徴。米の旨味を感じる豊の秋特別純米酒の新酒を加熱殺菌し、瓶詰め状態で貯蔵しました。それと共にお届けするのには、「ぶぐ生茶漬け」。ふりっぶりのぶぐの身を極上の味付けにした料亭の味です。



「豊の秋 特別純米酒」
アルコール度数 15度
日本酒度 +3.0 酸度 1.5
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「ぶぐ 生茶漬け」
2食

第二回 「白雪溪 特別純米酒」×「青唐辛子味噌」

(長野県池田町)

長野県のほぼ中央。北アルプスを背に、のどかな田園が広がる池田町。年間平均気温11℃という冷涼な環境で、北アルプスの伏流水と安曇野産「美山錦」で醸し、瓶詰めのまま貯蔵した「白雪溪 特別純米酒」は豊醇ながらすっきりとした味わい。ピリリと辛い「青唐辛子味噌」感のいいキウウリを熟成信州味噌に漬け込んだおかず味噌と一緒に。



「白雪溪 特別純米酒」
アルコール度数 15度
日本酒度 +3.0 酸度 1.5
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「青唐辛子味噌」
160g

第二回 「八重垣 純米酒」×「いかなごき煮」

(兵庫縣姫路市)

姫路城の優美な姿で世界に知られる播州姫路。酒造好適米の最高峰「山田錦」の産地にも近く、瀬戸内海に面しているため海の幸も豊富な土地柄です。洗練された味わいで近年評価が高い「八重垣」が自社酵母で醸した純米酒と、播磨灘で水揚げされたいかなごで作った郷土料理「き煮」のマッチングをお楽しみいただけます。



「八重垣 純米酒」
アルコール度数 16度
日本酒度 +3.5 酸度 1.6
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「いかなご き煮」
50g

第二回 「八鶴 純米酒」×「いちご煮雑炊」

(青森県八戸市)

青森県を代表する港町、八戸市の中心街・八日町にある「八鶴」蔵元はきょうかい10号酵母発祥の蔵元といわれ、酸味の少ない、ソフトな味わいのお酒を醸します。今回は青森県の酒造好適米「華吹雪」で醸した純米酒をお届け。お酒の後は八戸の郷土料理、ウニと刻んだアワビなどでつくった潮汁「いちご煮」の雑炊をどうぞ。



「八鶴 純米酒」
アルコール度数 15度
日本酒度 +5.5 酸度 1.4
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「いちご煮雑炊」
250g

第三回 「峰乃白梅 純米酒」×「かにみそ」

(新潟県新潟市)

新潟県のほぼ中央、日本海に面した新潟市西蒲区福井の里にある「峰乃白梅」は越後三梅に数えられた銘醸蔵。今回のために瓶貯蔵にした純米酒は、すっきりとしたなかに優しい甘みがあります。一緒にお届けする「かにみそ」は、新潟沖で獲れたベニズワイガニのみそと身を炊き上げた逸品。お酒と合わせれば、思わず笑みがこぼれます。



「峰乃白梅 純米酒」
アルコール度数 14度
日本酒度 +4.0 酸度 1.3
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「かにみそ」
30g

1・8Lコース

C コースは、各回純米酒2銘柄×つまみ3品
D コースは、お酒のみのコース

※ 食品は、常温保存が可能です。賞味期限は十分に確保しておりますが、お届けから1カ月以内のお召し上がりをおすすめいたします。

第一回 「豊の秋 特別純米酒」×「ぶぐ生茶漬け」

(鳥根県松江市)

濃醇辛口の「豊の秋」の特別純米瓶貯蔵と、「ぶぐ生茶漬け」。それに、松江市の西、出雲大社のある出雲市の日本海沿岸。荒波寄せる十六島の岩場に生える海苔を女性たちが手摘みした貴重な十六島海苔を加えて炊いた佃煮をお届け。独特の菌ごたえが魅力で、一般的な海苔の佃煮とはひと味違った美味しさです。



「豊の秋 特別純米酒」
アルコール度数 15度
日本酒度 +3.0 酸度 1.5
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「ぶぐ 生茶漬け」
2食

第二回 「大雪溪 特別純米酒」×「青唐辛子味噌」

(長野県池田町)

瓶詰めで貯蔵した「大雪溪」の特別純米酒と、「青唐辛子味噌」。それに、「行者にんにくわさび」をお届け。山中で厳しい修行をする修験道の行者の滋養強壮にと食されていた行者にんにくに、安曇野産わさびやねぎ、唐辛子などを加え味付けした醤油に漬け込みました。ピリリと辛口の大人の味わいで、お酒もすすみます。



「大雪溪 特別純米酒」
アルコール度数 16度
日本酒度 +4.0 酸度 1.8
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「青唐辛子味噌」
160g

第三回 「八重垣 純米酒」×「いかなごき煮」

(兵庫縣姫路市)

「八重垣」の純米酒と一緒にお届けするのは、播州の郷土料理「いかなごき煮」と、播州加古川のお餅料理専門店「かき庄」の「かき佃煮」。兵庫県相生産の一年珠牡蠣を特製のタレで炊き上げました。かきの旨みが凝縮した逸品は、第56回全国水産加工たべもの展大阪府知事賞受賞、兵庫県認証食品です。



「八重垣 純米酒」
アルコール度数 16度
日本酒度 +3.5 酸度 1.6
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「いかなごき煮」
50g



「豊の秋 特別純米酒」
アルコール度数 15度
日本酒度 +3.0 酸度 1.5
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「ぶぐ 生茶漬け」
2食



「大雪溪 特別純米酒」
アルコール度数 16度
日本酒度 +4.0 酸度 1.8
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「青唐辛子味噌」
160g



「八重垣 純米酒」
アルコール度数 16度
日本酒度 +3.5 酸度 1.6
冷〇 常温〇 ぬる燗〇

「いかなごき煮」
50g

お届け内容			
	第一回	第二回	第三回
720mlコース	とよのあき 豊の秋 特別純米酒	だいせつげい 大雪溪 特別純米酒	やえがき 八重垣 純米酒
	わたぢんみ 森和田珍味 ぶぐ生茶漬け	株まるたか 青唐辛子味噌	ずみや 旗炭屋 いかなぎき煮
1.8Lコース	しらまゆみ 白真弓 純米吟醸酒	はちつる 八鶴 純米酒	みねのはくばい 峰乃白梅 純米酒
	きよみ 衛ふるさと清見21 飛騨牛としめじのうま煮	あじのかくのや 味の加久の屋 いちご煮雑炊	にいがたけんかんこうぶきん 新潟県観光物産 かにみそ
1.8Lコース	とよのあき 豊の秋 特別純米酒	だいせつげい 大雪溪 特別純米酒	やえがき 八重垣 純米酒
	しらまゆみ 白真弓 純米吟醸酒	はちつる 八鶴 純米酒	みねのはくばい 峰乃白梅 純米酒

	第一回	第二回	第三回
720mlコース	とよのあき 豊の秋 特別純米酒	だいせつげい 大雪溪 特別純米酒	やえがき 八重垣 純米酒
	わたぢんみ 森和田珍味 ぶぐ生茶漬け	株まるたか 青唐辛子味噌	ずみや 旗炭屋 いかなぎき煮
1.8Lコース	かいせんぶつまつむら 株海産物松村 十六島海苔入り佃煮	ごとうかいしんしんしゅうしげんむら 合同会社信州自然村 行者にんにくわさび	衛かき庄 かき佃煮
	とよのあき 豊の秋 特別純米酒	だいせつげい 大雪溪 特別純米酒	やえがき 八重垣 純米酒

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。
[2013夏の頒布会] 期間：2013年6月～2013年8月
締め切り日 2013年 5月26日(日)

720mlコース **A** 口数 毎回 2銘柄 3,860円税×3回
720mlコース **B** 口数 毎回 2銘柄 2,900円税×3回
1.8Lコース **C** 口数 毎回 1銘柄 3,860円税×3回
1.8Lコース **D** 口数 毎回 1銘柄 2,900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。