

■ もっと詳しく知りたい方へ…

インターネットで「日本美味しいものめぐり」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/>

# 日本列島 味覚の旅

**島根県**  
大田市

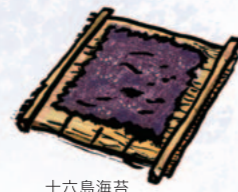
**ふぐ生茶漬け**  
株式会社和田珍味

鮮度抜群のシロサバフグだけを使った高級感あふれる生タイプのお茶漬け。中国地方から九州沖の日本海で獲れたフグだけで、輸入品は一切使用していません。熟練の職人たちが、1匹ずつ手さばきで丹精込めておろしています。熱々のご飯に「ふぐ生茶漬け」をふりかけ、お湯やお茶をかけて召し上がりください。このお茶漬けの素をベースに水と卵を加え、三つ葉やかまぼこなども入れて茶碗蒸しにするのも一興です。

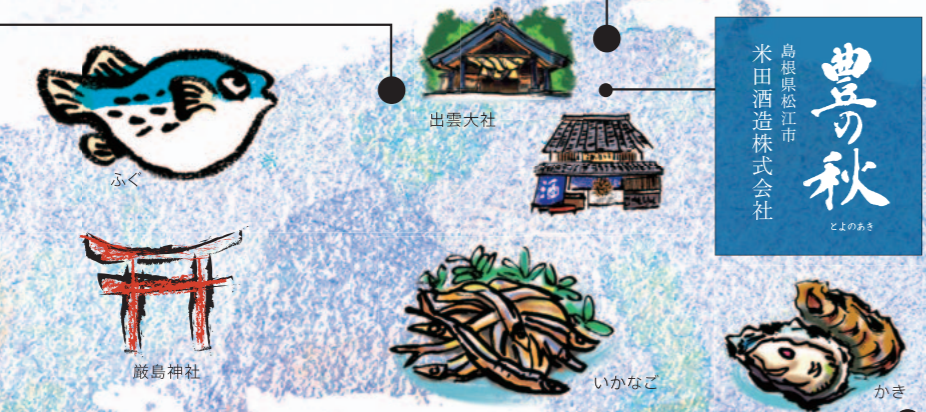
**島根県**  
出雲市

**十六島海苔入り佃煮**  
株式会社海産物松村

島根県出雲市の十六島(うっぱるい)町でだけで獲れる高級岩のり。「出雲風土記」にも記載があり、江戸時代には将軍家への献上品として珍重されてきました。中国地方の日本海側では、正月のお雑煮に「十六島海苔」を入れて食べる風習がいまも残ります。磯の香りと、しっかりした歯ごたえが特長。保存料や着色料を使わず、「十六島海苔」がもつ風味を生かした佃煮です。神話の宿る「出雲の国」のふるさとの味わいです。



十六島海苔



**兵庫県**  
たつの市

**いかなごぎ煮**  
株式会社炭屋

春を知らせる魚「いかなご」を使った瀬戸内の季節料理。煮上がった姿がさながら釘のようなので「くぎ煮」と呼ばれてきました。「炭屋」専属の網元の船が獲った、びちびち跳ねるいかなごを専用の棧橋に直接水揚げ。鮮度が命のため、それから30分以内に調理をスタート。特別にブレンドした地元の本醸造醤油でつくつと時間をかけて煮込みます。いかなごの大きさが小ささまざまなもの“天然もの”の証です。

**兵庫県**  
加古川市

**かき佃煮**  
有限会社かき庄

創業大正15年の牡蠣料理専門店「かき庄」が長年、お通しの小鉢として提供してきた佃煮です。口づてに人気を呼び、先ごろ商品化されました。かきはすべて知る人ぞ知る兵庫県相生市産。かきが最も味のりする旬の冬場に佃煮にしました。添加物を一切使わず、砂糖や醤油だけで煮込み、かきが本来持つ旨味をそのまま閉じ込めています。老舗の専門店です。食べる「かき佃煮」と同じ味をご家庭までお届けいたします。

**岐阜県**  
高山市

**飛驒牛としめじのうま煮**  
株式会社ふるさと清見21

岐阜県のブランド牛「飛驒牛」だけを使い、すき焼風仕上げたうま煮です。肉質等級が中レベル以上の飛驒牛(A3等級以上)が主役。アクセントに「ぶなしめじ」も加えています。袋ごと湯煎して小鉢に盛りば贅沢な一品料理に、丼飯にかければ豪華な牛丼になります。甘辛く煮込んでいますので、お好みに合わせて山椒や七味などを振りかけて熱々の「飛驒牛」をご堪能ください。

**長野県**  
安曇野市

**青唐辛子味噌**  
株式会社まるたか

熟成によって奥深い味になった信州味噌と青唐辛子が見事にマリアージュ。こまかく刻んだキュウリの食感がアクセントになっています。噛むにつれて青唐辛子の辛味がゆっくり、じんわり口のなかへ広がります。辛さがとげとげしくないのは、米麴を入れることでまろやかさを演出しているため。野菜スティックや豆腐に添えるのもおすすめです。そのまま酒肴にしても、つつい盃が進みます。

**岐阜県**  
高山市

**白雪の肴**  
有限会社蒲酒造場



飛驒牛

合掌造り

**長野県**  
上伊那郡

**行者にんにくわさび**  
合同会社信州自然村

古来、修験道の行者が修行に耐える強壮薬として食べた「行者にんにく」は、いまや天然物は“幻の山菜”と呼ばれています。カロチンやビタミンK、鉄、亜鉛、アリシンなどを豊富に含み、健康食品としても知られています。この「行者にんにく」にわさびや唐辛子を加え、添加物を一切使わずに醤油と砂糖で甘辛く、漬け込みました。奥深い辛味は、そのまま酒のあてになるのはもちろん、蕎麦つゆの薬味としても美味しくいただけます。

**新潟県**  
新潟市

**峰乃白梅**  
福井酒造株式会社



ベニズワイガニ

八郎堀

**長野県**  
池田町

**大雪漬**  
大雪酒造株式会社



青唐辛子味噌

スカイツリー

**新潟県**  
新潟市

**かにみそ**  
新潟県観光物産株式会社

新潟沖の日本海で獲れ、新潟県北部の山北町に水揚げされた「ベニズワイガニ」だけを使用。「かにみそ」の量が6割くらいに減るまでじっくり煮込んで旨味を凝縮。一方の「身」は食感を残すために別々に炊き上げています。カニの食感と、かにみその濃厚な味わいを同時に堪能できます。まずはそのまま酒の肴として召し上がり下さい。キュウリのスライスや、ほかほかご飯に載せて食べても至極の味わいです。



いちご煮雑炊

**青森県**  
八戸市

**いちご煮雑炊**  
株式会社味の加久の屋

青森県の八戸地方に伝わるハレの日の潮汁が「いちご煮」。汁のなかのウニが朝霧のなかの野イチゴのように見えるために名づけられました。アワビまで加えた贅沢な「いちご煮」を雑炊に仕立てたのが「いちご煮雑炊」。ほんのり漂う磯の香りが食欲をそそり、上品な味わいの汁がコシヒカリと絶妙のハーモニーを醸します。お酒のあとに、そのまま温めるだけで、さらさらと美味しい本格雑炊が味わえます。

お申し込みのご案内	
お申し込み方法	裏面の所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟の酒販店にご注文ください。 ※最寄りの加盟酒販店がわからない場合は、下記「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、各月中旬を予定しています。 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。
お願い	<ul style="list-style-type: none"> <li>お申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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>

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

締め切り日  
2013年  
5月26日(日)

お申し込みは当店まで