

米にこだわり、精米にもこだわった純米酒！

自社精米こだわる蔵元の純米酒！頒布会

限定

1.8L コース×700口…… 毎月2銘柄 6,010円(税込)×6回
720ml コース×1800口… 毎月2銘柄 3,005円(税込)×6回
10月より毎月2銘柄のお届けです。限定商品のためご予約はお早めに

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。



球形精米

玄米の表層部を均等に精米し、精米後の米が丸い形状に仕上がる、ポピュラーな方法。



扁平精米

長い時間をかけて、玄米の形状に合わせて薄く細長く精米し、効率的にタンパク質を除去する方法。

酒造りの工程の第一歩であり、日本酒の味わいを大きく左右する重要な工程が「精米(米を磨くこと)」です。米の表層部には、タンパク質、脂肪分、灰分やビタミン類など発酵過程において不要な成分が多く含まれています。それらの成分を取り除き、より純粋に近いデンプン質で発酵させることにより、雑味の少ないきれいなお酒が生まれます。この「精米」ですが、長きにわたって研究開発が進められており、精米技術は日々進化しています。そして今、大きな注目を集めています。

現在、ほとんどの酒蔵は専門業者に委託精米しています。なぜならば、精米所の土地代、設備投資、維持管理や人手など、大きな負担が掛かるからです。それでも、敢えて「自社精米」にこだわる蔵元があります。「自社精米」の強みは原料米の質を見極め、目指す酒質に向けて、時間を惜しまず丁寧に精米に向き合うことが出来ることです。そして、酒造りの状況、目指す酒質に応じて、微調整をすることが可能となり、より良い酒造りを行うことができます。そこで今回の頒布会は「自社精米にこだわる蔵元の純米酒」をテーマとしました。各蔵元が「自社精米」したお米を使い、この頒布会のために醸しあげた、その蔵の個性溢れる日本酒をお届けします。頒布会の詳細は、QRコードもしくは日本名門酒会公式HPの「2023秋・冬の純米酒頒布会」ページをクリックしてください。随時更新していきます。



※詳しい情報はQRコードから

千代寿

純米酒(熟成酒 2022・R4BY)

瓶貯蔵



こだわりの扁平精米

千代寿
Chiyokotobuki
千代寿虎屋(株)
山形県 寒河江市

10月

信濃錦
Shinanonishiki
(資) 宮島酒店
長野県 伊那市

純米酒(熟成酒 2022・R4BY)

瓶貯蔵



こだわりの球形精米



西堀 政光

蔵元自慢の辛口の純米酒は、「出羽の里」×「出羽きらり」の組み合わせが面白い。

山形県の酒造好適米「出羽の里」と山形県が開発した酒造りに適した一般米「出羽きらり」を使用。麴米と酒母米は精米歩合60%、掛米の精米歩合を70%とした精米差仕込みに挑戦しました。やや辛口ですっきりとした味わいをお楽しみください。

- 山形杜氏：菅野 正彦 精米師：西堀 政光
- 原料米 / 出羽きらり(山形県) 出羽の里(山形県)
 - 精米歩合 / 60%・70% ■アルコール分 / 15.0
 - 日本酒度 / +3.0 ■酸度 / 1.5 ■酵母 / 山形KA
 - 仕込み水 / 寒河江川伏流水



無農薬米で驚異の精米歩合91%を実現。お米の味わいが口の中で爆発します。

地元の伊那谷にて、無農薬で契約栽培された酒造好適米「美山錦」を全量使用。精米歩合を91%と敢えて磨かずに醸した低精米の純米酒を蔵内でじっくり熟成させました。素材感のある琥珀色、甘やかな米の香りとしつかりとした旨味があふれる旨口酒。諏訪杜氏・精米師：宮下 拓也

- 原料米 / 美山錦(長野県) ※無農薬 ■精米歩合 / 91%
- アルコール分 / 15.0 ■日本酒度 / +1.0 ■酸度 / 1.8
 - 酵母 / 明利 10号 ■仕込み水 / 中央アルプス伏流水



宮下 拓也

信濃錦



多満自慢

特別純米原酒(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵



こだわりの球形精米

多満自慢
Tamajiman
石川酒造(株)
東京都 福生市

11月

五橋
Gokyo
酒井酒造(株)
山口県 岩国市

純米酒(熟成酒 2022・R4BY)

タンク貯蔵



こだわりの球形精米

今では珍しい、手間がかかる「泡あり酵母」をあえて使うことが杜氏のこだわり。

山形県で栽培された一般米「萌えみのり」を精米歩合60%で使用し、扱いが大変な泡あり酵母「きょうかい9号」を使用して醸した蔵元初挑戦の特別純米酒の原酒です。通常よりも長く発酵させ、よりキレのある洗練された味わいを目指します。

- 社員杜氏・精米師：前迫 晃一
- 原料米 / 萌えみのり(山形県) ■精米歩合 / 60%
 - アルコール分 / 16.0(予定値) ■日本酒度 / -5.0(予定値)
 - 酸度 / 1.9(予定値) ■酵母 / きょうかい9号(泡あり)
 - 仕込み水 / 上総層群東久留米層地下水



蔵元初となる、純米生酏×純米吟醸生酏のブレンド。その味わいは絶妙です。

生酏造りで醸した純米酒と純米吟醸を絶妙にブレンドさせた、蔵元初の試み。生酏らしい、酸のあるしつかりとした味わいに、純米の穏やかなやわらかい香りと、純米吟醸のバナナの様な香りが共存。今までにない味わいになっています。ご期待ください。

大津杜氏：森重 健一 精米師：橋本 勲

- 原料米 / イセヒカリ(山口県) 日本晴(山口県) 山田錦(山口県)
- 精米歩合 / 80%・60% ■アルコール分 / 16.0 ■日本酒度 / +3.0 ■酸度 / 2.0
 - 酵母 / 秋田今野No.16、やまぐち山麴 ■仕込み水 / 錦川伏流水



橋本 勲

五橋



大雪溪

純米吟醸酒(新酒 2023・R5BY)

生貯蔵



こだわりの球形精米

大雪溪
Daisekkei
大雪溪酒造(株)
長野県 池田町

12月

兆久
Gyokyu
中野 BC(株)
和歌山県 海南市

純米酒(熟成酒 2022・R4BY)

生貯蔵



こだわりの球形精米

北アルプスの清冽な伏流水と、高度な醸造技術で醸し出す新酒はキレ味が違う。

地元・安曇野産の酒造好適米を精米歩合59%で全量使用。新酒らしいフレッシュ感があり、穏やかで爽やかな柑橘系の香り、米の旨味と酸味が調和。すっきりとした口当たりが印象的な、飲み飽きしない純米吟醸酒をお届けします。

小谷杜氏・精米師：長瀬 護

- 原料米 / ひとごち(長野県予定) ■精米歩合 / 59%
- アルコール分 / 15.0(予定値) ■日本酒度 / +3.0(予定値)
 - 酸度 / 1.8(予定値) ■酵母 / 未定 ■仕込み水 / 北アルプス伏流水

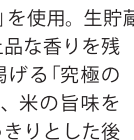


じわじわと人気上昇中！武田杜氏得意の「食事と一緒に楽しめる」旨辛口。

麹米に「山田錦」を使用。生貯蔵ならではのフレッシュさと上品な香りを残し、武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」を目指し、米の旨味を残しながらもすっきりとした後口で、ドライな印象の純米酒です。お食事とのマッチングがおすすめ。

能登杜氏：武田 博文 精米師：寺浦 賢一

- 原料米 / 秋の詩(滋賀県) 出羽燦々(山形県) 山田錦(徳島県・岡山県)
- 精米歩合 / 65% ■アルコール分 / 15.0% ■日本酒度 / +4 ■酸度 / 1.3
 - 酵母 / きょうかい901号 ■仕込み水 / 藤白山系伏流水



寺浦 賢一

兆久



お申込みのご案内

【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、下記の日本名門酒会本部までお問合せください。

【お支払いとお届け方法】
お申し込みの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】
頒布会のお酒は、毎月月中旬以降に酒販店へお届けとなります。

【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いただきます。
・途中での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、変更とな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。

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 (代表)
日本名門酒会公式サイト <https://www.meimonsu.jp>

お申し込み書 ※ご注文のコースの□マスの中に印をつけてください。

【2023年秋～冬の頒布会「自社精米にこだわる蔵元の純米酒」】
期間：2023年10月～2024年3月

締め切り日
2023年
9月18日(月)
敬老の日

□1,8ℓ コース □数 □720ml コース □数
毎回2銘柄 6,010 円(税込) ×6回 毎回2銘柄 3,005 円(税込) ×6回

ふりかな
お名前

お電話番号

様

ご住所 〒

※お客様からお預かりする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。
キトリ

天寿

純米酒(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵

こだわりの
球形精米

天寿
Teniyu

天寿酒造(株)
秋田県 由利本荘市

1月

甲子
Kinoene

(株)飯沼本家
千葉県 酒々井町

純米酒(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵

こだわりの
扁平精米

甲子

芳醇旨口のお酒を醸す蔵の、貴重な「超辛口」を味わう。

秋田県で開発され、県内の酒蔵でも注目を集める酒造適性に優れた一般米「ぎんさん」を全量使用。精米歩合を醪の麴米が65%、掛米を70%とした精米差仕込、かつ「天寿」蔵では珍しい超辛口の純米酒の新酒をお届けします。

山内杜氏・一関 陽介 精米師：佐藤 角栄

- 原料米 / ぎんさん(秋田県) ■精米歩合 / 65%・70%
- アルコール分 / 15.0(予定値)
- 日本酒度 / +15(予定値) ■酸度 / 1.6(予定値)
- 酵母 / きょうかい701号 ■仕込み水 / 鳥海山自然水



「甲子」ならではの新酒のフレッシュさ、ガス感はインパクト大!クセになる旨さです

原料米には、地元・酒々井町と八街市にて契約栽培している酒米「五百万石」を全量使用。2種類の酵母を使用し、華やかな香りと味わいのバランスを取り、新酒ならではのガス感を楽しめるフレッシュな味わいの純米酒に仕上げます。

南部杜氏：川口 幸一 精米師：大口 岳

- 原料米 / 五百万石(千葉県) ■精米歩合 / 68% ■アルコール分 / 15.0(予定値)
- 日本酒度 / ±0~+2.0(予定値) ■酸度 / 1.8~2.0(予定値)
- 酵母 / きょうかい1801号・きょうかい1501号 ■仕込み水 / 北総台地地下水

秀

特別純米原酒(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵

こだわりの
球形精米

秀よし
Hideyoshi

(名)鈴木酒造店
秋田県 大仙市

2月

玉乃光
Tamanohikari

玉乃光酒造(株)
東京都 京都市

純米吟醸酒(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵

こだわりの
扁平精米

玉乃光

「オール秋田」にこだわったお酒です。旨味と酸味のバランスが抜群。

麴米には秋田県を代表する酒造好適米「秋田酒こまち」を、掛米には秋田県が開発した一般米「めんこいな」を、そして酵母も秋田県が開発した「秋田流花酵母 AK-1」を使用し、「オール秋田」にこだわりました。上品な香りに、程よい酸味と旨味がバランス良く組み合わせさせた特別純米原酒です。

山内杜氏：石沢 繁昌 精米師：佐藤 立哉

- 原料米 / めんこいな(秋田県) 秋田酒こまち(秋田県)
- 精米歩合 / 60% ■アルコール分 / 16.0(予定値)
- 日本酒度 / +1.0(予定値) ■酸度 / 1.8(予定値)
- 酵母 / 秋田流花酵母 AK-1 ■仕込み水 / 奥羽山脈伏流水



本州では珍しい、北海道の酒造好適米「吟風」を使った純米吟醸の新酒は、かなり貴重!

本州での使用は珍しい、北海道産の酒造好適米「吟風」を扁平精米し、全量使用。華やかな香りが特徴の京都酵母「京の琴」を使い醸します。ふわっと広がるリンゴの様な香りと、すっきりとした味わいの純米吟醸酒。北海道の恵みがついに日本酒にも。

社員杜氏：白崎 哲也 精米師：橋高 亮介

- 原料米 / 吟風(北海道) ■精米歩合 / 60%
- アルコール分 / 15.0(予定値) ■日本酒度 / +0.5(予定値) ■酸度 / 1.9(予定値)
- 酵母 / 京の琴 ■仕込み水 / 桃山丘陵伏流水

越の誉

純米原酒(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵

こだわりの
球形精米

越の誉
Koshinohomare

原酒造(株)
新潟県 柏崎市

3月

若戎
Wakaebisu

若戎酒造(株)
三重県 伊賀市

純米吟醸(新酒 2023・R5BY)

瓶貯蔵

こだわりの
球形精米

若戎

原料米と精米に人一倍こだわる蔵が醸す、ジューシーでモダンな味わい。

県内で親しまれている一般米「こしいぶき」の契約栽培米を全量使用。酵母は新潟県で開発された「新潟G9酵母」を使用した、「オール新潟」にこだわった純米酒の原酒。メロンの様なジューシーな香りと旨味、そしてキレの良さをお楽しみください。

社員杜氏：村田 雅彦 精米師：朝比奈 勝

- 原料米 / こしいぶき(新潟) ■精米歩合 / 65%
- アルコール分 / 15.0(予定値) ■日本酒度 / +3.0(予定値)
- 酸度 / 1.7(予定値) ■酵母 / 新潟酵母 G9
- 仕込み水 / 米山山系伏流水



チャレンジ精神旺盛な蔵が「オール三重」にこだわった、純米吟醸の新酒をお届け。

三重県が開発した一般米「みえのゆめ」を全量使用し、三重県が開発した酵母の一つ「MK1」を使い「オール三重」を実現しました。バナナの様な酢酸イソアミルの香りがあり、すっきり爽やかな飲み心地が特徴の純米吟醸酒の新酒です。

社員杜氏・精米師：高松 誠吾

- 原料米 / みえのゆめ(三重県) ■精米歩合 / 60%
- アルコール分 / 未定 ■日本酒度 / 未定 ■酸度 / 未定
- 酵母 / MK-1 ■仕込み水 / 青山高原伏流水