

老舗蔵 日本酒記

日本は南北に細長い国。だから、酒も同じように、そのお酒が生まれた地域の気候や、食文化などを反映しています。藏元の地元独特的の食材や郷土料理の味わいなどと思い浮かべながら飲めば、その個性がはつきりわかるようになるから不思議です。

また、お酒と相性のいい料理のヒントにもなるはず。この颁布会は、日本各地の個性豊かな純米酒を毎月2銘柄お届けします。

習慣も食べるのも違います。日本でもなるはず。

た地域の気候や、食文化などを反映しています。

藏元の地元独特的の食材や郷土料理の味わいなどと思い浮かべながら飲めば、その個性がはつきりわかるようになるから不思議です。

また、お酒と相性のいい料理のヒントにもなるはず。

この颁布会は、日本各地の個性豊かな純米酒を毎月2銘柄お届けします。

お申し込み書

【老舗蔵 日本酒記】期間:平成20年10月～平成21年3月

ご注文のコースの□マスの中に印を付けてください。

<input checked="" type="checkbox"/> 1.8ℓ コース	5,700円×6回 (各月2銘柄)	口数: 口
<input checked="" type="checkbox"/> 720mℓ コース	3,000円×6回 (各月2銘柄)	口数: 口

各コース2,500口限定

ふりがな	お名前
ご住所	〒
お電話	

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ございません。

締め切り日: 平成20年9月29日(月)

--(キリトリ)--

お申し込みのご案内

◆お申し込み方法

上記の所定事項を記入の上、日本名門酒会加盟店にお持ちください。※申込先加盟店がわからない場合は、下の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店にご相談ください。

◆入荷予定日

頒布会酒の入荷予定日は、毎月中旬以降となります。

◆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。

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 電話03-3663-0330(代)

日本名門酒会公式サイト <http://www.meimonshu.jp>

時代	江戸時代	安土桃山時代	戦国時代	室町時代	鎌倉時代	平安時代	奈良時代	縄文時代晚期～飛鳥時代
平成時代								
昭和時代								
大正時代								
明治時代								
江戸時代								
安土桃山時代								
戦国時代								
室町時代								
鎌倉時代								
平安時代								
奈良時代								
縄文時代晚期～飛鳥時代								

紀元前3000年頃	米麹利用による酒造りの始まり。
2800年頃	魏志東夷伝(倭人伝)に「倭國の酒」の記載あり。
3000年頃	百濟人のスコロギが酒を醸して応神天皇に献上。
680年頃	淨御原(きよみがはら)専門部署が設けられる。
713年	「大隈國風土記」に「口嚼(くちかみ)ノ酒」の記載あり。
730年	諸國「正税賦」にさまざまな種類の酒が記述される。
782年	「延喜式」が選進され、宮中の造酒司で13種の酒造られる。
825年	大干害で、沾酒禁制(禁酒令)を制定。
927年	「多聞院日記」に酒の加熱殺菌法を記載。
1026年	疏球で南蛮酒(泡盛)が造られる。
1057年	「多聞院日記」に「諸白(精白米)」の名が初見。
1161年	奈良で十石(18俵)入り木桶を使われる。
1166年	伊丹寒造り、十石仕舞(1.5t仕込み)、三割麹、六水(約1kℓの水)。
1173年	開華創業。
1177年	泉州堺の商人、酒を江戸に輸送。
1192年	奈良の醸造後麹座(のこしや)へ花見の宴を開催。諸國の名酒を献上させる。(南都諸白「加賀の菊花」「博多納酒等)
1203年	近畿地方の寺院で酒造りが始まる。(金剛寺文書)
1252年	大干害で、沾酒禁制(禁酒令)を制定。
1294年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1340年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1367年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1384年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1420年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1425年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1444年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1444年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1472年	幕府、洛中洛外の酒屋34軒を数える。
1487年	兵庫・西宮の「旨酒」、加賀の「宮腰酒」、「堺酒」など京都市場へ進出。
1487年	飛良泉(和泉屋)創業。
1492年	兵庫・西宮の「旨酒」、加賀の「宮腰酒」、「堺酒」など京都市場へ進出。
1492年	飛良泉(和泉屋)創業。
1516年	萬歲樂創業。
1534年	疏球で南蛮酒(泡盛)が造られる。
1557年	「多聞院日記」に酒の加熱殺菌法を記載。
1569年	「多聞院日記」に酒の加熱殺菌法を記載。
1578年	「多聞院日記」に「諸白(精白米)」の名が初見。
1582年	農臣秀吉、洛南醸造所へ花見の宴を開催。諸國の名酒を献上させる。(南都諸白「加賀の菊花」「博多納酒等)
1583年	「延喜式」が選進され、宮中の造酒司で酒造りが始まる。(金剛寺文書)
1592年	大干害で、沾酒禁制(禁酒令)を制定。
1603年	司牡丹(黒金屋)創業。
1603年	伊丹寒造り、十石仕舞(1.5t仕込み)、三割麹、六水(約1kℓの水)。
1607年	酒株を設定し、免許者にのみ酒造を許可。
1619年	奈良で十石(18俵)入り木桶を使われる。
1657年	奈良の醸造後麹座(のこしや)へ花見の宴を開催。
1661年	男山(木綿屋)創業。
1667年	伊丹寒造り、十石仕舞(1.5t仕込み)、三割麹、六水(約1kℓの水)。
1673年	開華創業。
1677年	奈良で十石(18俵)入り木桶を使われる。
1684年	農臣秀吉、洛南醸造所へ花見の宴を開催。諸國の名酒を献上させる。(南都諸白「加賀の菊花」「博多納酒等)
1688年	「延喜式」が選進され、宮中の造酒司で酒造りが始まる。(金剛寺文書)
1692年	大干害で、沾酒禁制(禁酒令)を制定。
1708年	江戸の下り酒に灘目(神戸・西宮)の名あり。
1714年	灘周辺で水車精米が盛んになる。
1724年	江戸の下り酒に灘目(神戸・西宮)の名あり。
1734年	灘目三郷からの江戸への送り量36万樽。
1745年	寛政の改革の一環として、酒造りを制限。
1749年	酒造りを解除。自由な醸造を認める。
1759年	文安の麹駆動後麹座の制度崩壊。
1769年	菩提寺泉、大和多武峯酒、越前・豊原酒、近江百済寺酒、河内・觀心寺酒など僧坊酒が台頭する。
1775年	季節に応じて新酒(しんしゅ)・間酒(あいしゅ)・春酒(かんしゅ)・寒酒(かんまえさけ)・寒酒(かんしゅ)・春酒(はるざけ)などの酒造りが行われる。
1788年	日本初の瓶詰め酒を発売。
1790年	明治清酒(日本酒)・濁酒醸造鑑札取手と取税方法規則を公布。
1793年	オーストリア博覧会へ出品のため、日本酒初めて海外へ輸出。
1797年	西の闇(福寿屋)創業。
1804年	越の誉(鍋屋)創業。
1806年	米価下落につき造酒制限を解き勝手造りを許可。
1808年	幕府の調査で、全国の蔵元数2万7000余戸、酒造米高91万石(13万6500t)、醸造石数高92万石(16万5600kℓ)。
1813年	菩提寺泉(新屋)創業。
1832年	京女(新屋)創業。
1832年	簸上正宗(富田屋)創業。
1835年	若竹(大村屋)創業。
1840年	灘に千石蔵建設される。
1840年	西宮にて宮水(みやみず)を発見。
1845年	江戸の下り酒に灘目(神戸・西宮)の名あり。
1851年	明治清酒(日本酒)・濁酒