

**がんばろう東北
頑張ろう日本**
売上げの一部を、日本赤十字社を通じ、
東北地方太平洋沖地震の
被災地支援の義理金と致します。



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！
同じ気候風土で生まれ育った酒と
食文化ならではの相性をお楽しみください。

2011年夏の頒布会
頒布期間 6月～8月(全3回)

720mlコース 各月2銘酒×つまみ2品
1.8Lコース 各月1銘酒×つまみ1～2品



720mlコース各回純米酒二銘柄×つまみ二品

第一回

北陸の古都・加賀の味覚

「萬歳楽 純米酒」×「金沢カレーいかまんま」
イカメシといえは北海道の郷土料理として有名ですが、所かわれば、何とやら。北陸の古都・金沢では、イカの胴身に、金沢カレーをご飯と混ぜ合わせて詰めた「金沢カレーいかまんま」が人気。金沢カレーのスパイシーな味わいにも負けない骨太な味わいの「萬歳楽 純米酒」を合わせてお届けいたします。



「萬歳楽 純米酒」
アルコル度数 14.8
[日本酒度] +6 [酸度] 1.8
「金沢カレーいかまんま」
1尾
どっしりした味わいの山
純米酒に、柔らかいタ
イプの純米酒を2割ブレ
ンド。後味はキレイなが
ら、濃醇な旨み。

第二回

中国山地・溪流の味覚

「御前酒 菩提酛 純米酒」×「あまごの甘露煮」
中国地方屈指の大河旭川は、牧歌的で雄大な景色の蒜山高原を源流として瀬戸内海に注ぎます。その上流部の清らかな川で育った大振りのアマゴを、「御前酒 蔵元直営のレストラン 西蔵で甘露煮にしました。アマゴは海に下らなかつたサツキマスのごとく、クセのない甘やかな味わいは、「御前酒」との相性はもちろん、ご飯のおかずにも最適。



「御前酒 菩提酛 純米酒」
アルコル度数 15.5
[日本酒度] +5 [酸度] 1.5
「あまごの甘露煮」
2尾
地元の「雄町」を使用し、
「御前酒」が得意とする「菩
提酛」で醸された純米酒。
独特のコクと香りが川魚
にマッチ。

第二回

雪国秋田の味覚

「飛良泉 山廃純米酒」×「はたはた唐揚げ」
秋田名物といえば、ハタハタ。冬になると獲れることから、冬の日本海の荒海を表現した波多波多が名前の由来とされています。一時期、水揚げが減少したハタハタも、近年では増加に転じています。秋田県の県魚でもあるこの魚を、唐揚げにしました。骨まで食べられる芳ばしさと、特製のタレの味わいが絶妙。「飛良泉 山廃純米酒」と合わせてお届けします。



「飛良泉 山廃純米酒」
アルコル度数 15.0
[日本酒度] +7 [酸度] 1.9
「はたはた唐揚げ」
2尾
2種類の山廃純米酒をブレンド、フレッシュな酸とキレのある辛口を表現。唐揚げとの相性抜群。

第三回

信州・伊那谷の味覚

「信濃錦 純米酒」×「馬節」
中央アルプス(木曾山脈)と、南アルプス(赤石山脈)に挟まれた天竜川沿いの谷間が、伊那谷です。冬は寒く、夏暑い厳しい気候の伊那地方では、農耕馬の売買が盛んでした。そのため、馬肉を食べる文化が育まれました。牛肉や豚肉が高価だった終戦直後の時代に、馬肉は伊那地方の一般家庭にも広がりました。今回は、厚切りの馬肉を特製のタレに漬けて、燻製にした「馬節のスライス」を、力強い味わいの「信濃錦 純米酒」ともにお届けします。



「信濃錦 純米酒」
アルコル度数 15.5
[日本酒度] +5 [酸度] 1.7
「馬節」
47g
地元の美山錦を使用した、
芳醇な旨みとしっかりした酸をもつ個性的な純米酒。

第三回

山口県の味覚

「五橋 特別純米酒」×「瀬付きあじの柔らか煮」
山口県は、北が日本海、南が瀬戸内海、東が関門海峡と、三方が海に面しています。そのため、魚種も豊富です。山口県北部が面する日本海は響灘と呼ばれる日本有数の漁場。鰯、鯖、鯖など有名です。そのなかでも、餌の豊富な天然の岩礁に棲み付いた鰯「瀬付き鰯」は特に有名です。鮮度のいい「瀬付き鰯」を骨が柔らかくなるまでじっくりと煮付けた「柔らか煮」と「五橋 特別純米酒」ともにお届けいたします。



「五橋 特別純米酒」
アルコル度数 15.5
[日本酒度] +2 [酸度] 1.5
「瀬付きあじの柔らか煮」
2尾
地元トラン村産の山田錦を60%まで磨いた特別純米酒。落ち着いた吟醸香と軟水仕込特有の柔らかい口当たりが、和食をひき立てます。

第四回

山形・郷土の味覚

「大山 純米酒」×「味付玉こんにやく」
豊かな自然と豊富な食材に恵まれた山形県。米沢牛や芋煮などと一緒に、観光客が必ず口にするのが「玉こんにやく」です。3～4cm程度の球形のこんにやくを甘辛い醤油汁で煮た素朴な郷土料理。地元では「玉こんにやく」と呼ばれて親しまれているソウルフードです。今回は「大山 純米酒」ともにお届けします。



「大山 純米酒」
アルコル度数 15.0
[日本酒度] +4 [酸度] 1.3
「味付玉こんにやく」
8個
適度な旨みと甘みの特別純米酒と、柔らかくておいしい味わいの純米酒をブレンド。さらりと飲みやすく、合わせる料理を選ばない流しアイン。

1・8Lコース(各回純米酒一銘柄×つまみ一〜二品)

第一回

北陸の古都・加賀の味覚

「萬歳楽 純米酒」×「金沢カレーいかまんま」
北陸の古都 金沢で育まれた加賀料理に欠かせない佃煮、白山麓で収穫された白山胡桃と金沢近海で水揚げされたギンポ、川エビを丸大豆醤油、純正本みりんでじっくり炊き上げました。山と海の幸が出会った添加物のない贅沢な逸品、その名も「磯くるみ」。コクのある「萬歳楽 純米酒」とも楽しんでいただけます。



「萬歳楽 純米酒」
アルコル度数 14.8
[日本酒度] +6 [酸度] 1.8
「磯くるみ」
佃食品
100g

第二回

雪国秋田の味覚

「飛良泉 山廃純米酒」×「かりっとわかさぎプレミアムチーズ」
秋田県の八郎潟は、かつて琵琶湖に次ぐ、国内二番目の広さの湖でした。干拓が進んだ現在でも、18位。そこに生息するわかさぎは、八郎潟を代表する魚。唐揚げにしたわかさぎをデンマーク産のカマンベールチーズで味付けしたスナック感覚のおつまみを「飛良泉 山廃純米酒」ともにお届けします。



「飛良泉 山廃純米酒」
アルコル度数 15.0
[日本酒度] +7 [酸度] 1.9
「かりっとわかさぎプレミアムチーズ」
千田佐市商店
100g

第三回

山口県の味覚

「五橋 特別純米酒」×「瀬付きあじの柔らか煮」
山口県を代表する味覚といえは、誰しもあこがれる下関のふぐ。下関の食品メーカーが昨年、業界で初めてオイル漬けにした「ふぐ缶」を開発。シロサバフグを昆布だしとサラダオイルで、じっくり煮た逸品です。「五橋 特別純米酒」ともにお届けいたします。



「五橋 特別純米酒」
アルコル度数 15.5
[日本酒度] +2 [酸度] 1.5
「ふぐ缶」
マル幸商事
140g



「萬歳楽 純米酒」
アルコル度数 14.8
[日本酒度] +6 [酸度] 1.8
「金沢カレーいかまんま」
佃食品
1尾



「飛良泉 山廃純米酒」
アルコル度数 15.0
[日本酒度] +7 [酸度] 1.9
「かりっとわかさぎプレミアムチーズ」
千田佐市商店
100g



「五橋 特別純米酒」
アルコル度数 15.5
[日本酒度] +2 [酸度] 1.5
「瀬付きあじの柔らか煮」
井上商店
2尾

お届け内容			
	第一回	第二回	第三回
720mlコース (各1回1回純米酒1本)	まんざいらく 萬歳楽 純米酒	ひらいづみ 飛良泉 山廃純米酒	ごきょう 五橋 特別純米酒
	ぜにふくや 銭福屋 金沢カレーいかまんま	ちださいち 千田佐市商店 はたはた唐揚げ	井上商店 瀬付きあじの柔らか煮
	ござんしん ぼたもちと 御前酒 菩提酛 純米酒	しなのにしき 信濃錦 純米酒	おおやま 大山 純米酒
	にしくら レストラン西蔵 あまごの甘露煮	わかまる さくらぶし 若丸 馬節	ヤマコン食品 味付玉こんにやく

	第一回	第二回	第三回
1.8Lコース (各1回1回純米酒1本)	まんざいらく 萬歳楽 純米酒	ひらいづみ 飛良泉 山廃純米酒	ごきょう 五橋 特別純米酒
	佃食品 磯くるみ	ちださいち 千田佐市商店 かりっとわかさぎ プレミアムチーズ	マル幸商事 ふく缶
	ぜにふくや 銭福屋 金沢カレーいかまんま		井上商店 瀬付きあじの柔らか煮

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。
[2011夏の頒布会]期間:2011年6月～2011年8月
締切日 2011年 5月8日(日)

1.8Lコース 口数 毎回 1銘酒3,650円税×3回
 720mlコース 口数 毎回 2銘酒3,650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。

■ 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

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、各月上旬を予定しています。
お願い	<ul style="list-style-type: none"> 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。 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。 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
2011年
5月8日(日)

お申し込みは当店まで

秋田県 瀧上市 株式会社千田佐市商店

白波が立ち、雷鳴とどろく冬の日本海。はたはたは沿岸へ押し寄せるため「鱈」と書きます。乱獲などで不漁になり、地元漁師は1992年から3年間自主禁猟。産卵場づくりや稚魚の放流などで復活に成功しました。古くから秋田の食卓には欠かせない魚で、「塩汁」(しょっつる)ははたはたの魚醤、卵巣の「ぶりこ」も珍味です。今回は秋田の男鹿港に水揚げされた新鮮なはたはたを骨まで食べられるよう高温で二度揚げ。特製のたれに漬け込みました。淡白な白身魚は塩焼きや「しょっつる鍋」の具材にするのが定番ですが、唐揚げも美味なんです。

秋田県 瀧上市 株式会社千田佐市商店

秋田県の八郎潟は、氷上での「わかさぎ穴釣り」でも知られる広大な湖。そこで獲れるわかさぎで、明治27年から佃煮を作りつづけてきたのが「千田佐市商店」です。昨年は味噌味の「わかさぎ味噌煮」が農林水産大臣賞を受賞。唐揚げにもカレー味やごま味、七味唐辛子味などがありますが、若手社員が2年前に発案したのが「かりっとわかさぎプレミアムチーズ」。八郎潟産の新鮮なわかさぎを高温で揚げ、酪農王国デンマークで熟成させた最高級のカマンベールチーズで味をつけました。わかさぎ本来の味わいとコクのあるチーズがマッチし、日本酒のあてにも最高です。

山形県 山形市 ヤマコン食品有限会社

創業は明治20年(1887)。「玉こんにゃく」を山形名物に育てた老舗です。山形の秋の風物詩「日本一の芋煮会」は、直径6mの大鍋で約3万人の芋煮をつくる一大イベント。実はスタートした平成元年から「平こんにゃく」を提供してきたのが「ヤマコン食品」なのです。噛めばすぐに実感する違いは、なんといっても歯ごたえの良さ。絶妙な弾力性は、原料のこんにゃく粉の「特等粉」という最上級のものだけを使っているため。今回はかつおだしと醤油の味つきで、山形流にからしをつけて食べても、冷やしても温めても、ローカロリーで最高のおつまみです。

長野県 伊那市 合資会社宮島酒店

信濃錦

伊那谷

長野県 上伊那郡飯島町 株式会社若丸

信州の伊那地方は、古くから馬肉を食べる食文化を育ててきました。「三州街道」、別名「伊那街道」で馬が多用されたことも大きいようです。その伊那で大正8年から馬刺しを扱ってきたのが「若丸」です。信州産の馬は激減したため、北米やヨーロッパからの輸入に加え、現在ではモンゴルに自主牧場も運営しています。今回はメキシコ産の厚切り肉を秘伝のタレに漬け、乾燥し、独自の製法で燻製にした「馬肉ジャーキー」。栄養価は高いのに、カロリーなどが低いヘルシーなのが馬肉です。スティックタイプなので食べやすく、噛むごとに滋味が楽しめます。

石川県 白山市 株式会社銭福屋

全国各地に「いかめし」は数あれど、カレー味の「金沢カレーいかまんま」は専売特許です。昨年4月の発売以来、月に1000個を売り上げるヒット商品に。もともとは社長が家族のため、残りものカレーをいかに詰めて炊いたところ好評だったことにはじまります。「金沢カレー」を提供している白山市内の老舗洋食店とコラボし、カレーやたれの濃さを探求。スパイシーな「金沢カレー」をするめいかに詰め、甘い醤油タレで煮込む商品が誕生しました。チーズやスクランブルエッグを乗せても、まろやかさが増し、子供から大人まで楽しめます。

石川県 金沢市 佃食品株式会社

加賀藩の城下町として栄えた金沢の特産のひとつにくるみがあります。地元では親しみをこめて「久留美」と書き、幾久しく花嫁の美を願って婚礼の儀には佃煮の「くるみ煮」を添えるのが慣わしです。「佃食品」では、香ばしい「山の幸」のくるみと、ぎんば白魚と川海老という「海の幸」をミックス。一番人気の商品が「磯くるみ」です。食品添加物や保存料を一切使わないのは、佃煮本来の味を楽しんでもらうため。選りすぐりの丸大豆醤油や純米みりんで炊き込むため、後味もよく、仕上げに振った白ゴマも上品な甘味を引き立てます。

岡山県 真庭市 レストラン西蔵

岡山県真庭市の蒜山高原は、グリーンな牧場が広がるさわやかな高原です。蒜山に源を発する旭川の清流で育てたアマゴは地元がほこる美味のひとつ。その調理方法を「御前酒」蔵元直営のレストラン西蔵の料理長が試作を重ね、考案したのがこの甘露煮です。アマゴは清流を好み、海へ下らないサツキマスのこと。この新鮮なアマゴを、まず番茶で炊き上げるのがおいしさの秘訣です。さらに骨まで食べられるよう、弱火でじっくり煮込むこと2時間あまり。隠し味に有馬温泉(兵庫県)一帯の名産「有馬山椒」をひと振りし、びりりとした辛みも大人の味わいです。

山口県 萩市 株式会社井上商店

「瀬付きあじの柔らか煮」は、元料理人の製造開発担当者が編み出した新商品。「瀬付きあじ」は山口県の日本海側だけで獲れるブランド魚で、一般の回遊魚とは違い、天然の瀬(岩礁)に棲み付く「マアジ」になります。海流や海底の地形、水温の関係から、プランクトンやシラスが豊富にいるのが岩礁帯。そこで1年中育つために体型はふっくら、上質な脂もたっぷり乗っています。この「瀬付きあじ」を丹念にじっくりと煮つけ、骨まで召し上がれるやわらかさに仕上げました。食品添加物を一切使わず、醤油、砂糖、純米酒、生姜のみであっさり味つけています。

山口県 下関市 マル幸商事株式会社

下関では、河豚のことを「ふく」と呼びます。「福」につながるやわらかな語感を好んでのことでしょう。大正8年に創業し、現在ではクジラとふくを扱っているのが「マル幸商事」です。お取り寄せグルメの「ふく茶漬」、薄い塩味の「一汐」、表面をあぶった「たたき」などにつづき、昨年3月、日本初の「ふく缶」を発売しました。淡白なシロサバグをぶつ切りにし、あえて鰹や昆布だしをきかせた薄味に抑えてオイル漬け。珍味のふくが手軽に食べられるとあって人気はうなぎ登り。酒の肴にはもちろん、野菜を添えた「海鮮サラダ」もおすすです。



山口県 下関市 マル幸商事株式会社

下関では、河豚のことを「ふく」と呼びます。「福」につながるやわらかな語感を好んでのことでしょう。大正8年に創業し、現在ではクジラとふくを扱っているのが「マル幸商事」です。お取り寄せグルメの「ふく茶漬」、薄い塩味の「一汐」、表面をあぶった「たたき」などにつづき、昨年3月、日本初の「ふく缶」を発売しました。淡白なシロサバグをぶつ切りにし、あえて鰹や昆布だしをきかせた薄味に抑えてオイル漬け。珍味のふくが手軽に食べられるとあって人気はうなぎ登り。酒の肴にはもちろん、野菜を添えた「海鮮サラダ」もおすすです。



山口県 萩市 株式会社井上商店

「瀬付きあじの柔らか煮」は、元料理人の製造開発担当者が編み出した新商品。「瀬付きあじ」は山口県の日本海側だけで獲れるブランド魚で、一般の回遊魚とは違い、天然の瀬(岩礁)に棲み付く「マアジ」になります。海流や海底の地形、水温の関係から、プランクトンやシラスが豊富にいるのが岩礁帯。そこで1年中育つために体型はふっくら、上質な脂もたっぷり乗っています。この「瀬付きあじ」を丹念にじっくりと煮つけ、骨まで召し上がれるやわらかさに仕上げました。食品添加物を一切使わず、醤油、砂糖、純米酒、生姜のみであっさり味つけています。



長野県 上伊那郡飯島町 株式会社若丸

信州の伊那地方は、古くから馬肉を食べる食文化を育ててきました。「三州街道」、別名「伊那街道」で馬が多用されたことも大きいようです。その伊那で大正8年から馬刺しを扱ってきたのが「若丸」です。信州産の馬は激減したため、北米やヨーロッパからの輸入に加え、現在ではモンゴルに自主牧場も運営しています。今回はメキシコ産の厚切り肉を秘伝のタレに漬け、乾燥し、独自の製法で燻製にした「馬肉ジャーキー」。栄養価は高いのに、カロリーなどが低いヘルシーなのが馬肉です。スティックタイプなので食べやすく、噛むごとに滋味が楽しめます。



長野県 上伊那郡飯島町 株式会社若丸

信州の伊那地方は、古くから馬肉を食べる食文化を育ててきました。「三州街道」、別名「伊那街道」で馬が多用されたことも大きいようです。その伊那で大正8年から馬刺しを扱ってきたのが「若丸」です。信州産の馬は激減したため、北米やヨーロッパからの輸入に加え、現在ではモンゴルに自主牧場も運営しています。今回はメキシコ産の厚切り肉を秘伝のタレに漬け、乾燥し、独自の製法で燻製にした「馬肉ジャーキー」。栄養価は高いのに、カロリーなどが低いヘルシーなのが馬肉です。スティックタイプなので食べやすく、噛むごとに滋味が楽しめます。



長野県 伊那市 合資会社宮島酒店

信濃錦

伊那谷

長野県 上伊那郡飯島町 株式会社若丸

信州の伊那地方は、古くから馬肉を食べる食文化を育ててきました。「三州街道」、別名「伊那街道」で馬が多用されたことも大きいようです。その伊那で大正8年から馬刺しを扱ってきたのが「若丸」です。信州産の馬は激減したため、北米やヨーロッパからの輸入に加え、現在ではモンゴルに自主牧場も運営しています。今回はメキシコ産の厚切り肉を秘伝のタレに漬け、乾燥し、独自の製法で燻製にした「馬肉ジャーキー」。栄養価は高いのに、カロリーなどが低いヘルシーなのが馬肉です。スティックタイプなので食べやすく、噛むごとに滋味が楽しめます。



山口県 萩市 株式会社井上商店

「瀬付きあじの柔らか煮」は、元料理人の製造開発担当者が編み出した新商品。「瀬付きあじ」は山口県の日本海側だけで獲れるブランド魚で、一般の回遊魚とは違い、天然の瀬(岩礁)に棲み付く「マアジ」になります。海流や海底の地形、水温の関係から、プランクトンやシラスが豊富にいるのが岩礁帯。そこで1年中育つために体型はふっくら、上質な脂もたっぷり乗っています。この「瀬付きあじ」を丹念にじっくりと煮つけ、骨まで召し上がれるやわらかさに仕上げました。食品添加物を一切使わず、醤油、砂糖、純米酒、生姜のみであっさり味つけています。



山口県 下関市 マル幸商事株式会社

下関では、河豚のことを「ふく」と呼びます。「福」につながるやわらかな語感を好んでのことでしょう。大正8年に創業し、現在ではクジラとふくを扱っているのが「マル幸商事」です。お取り寄せグルメの「ふく茶漬」、薄い塩味の「一汐」、表面をあぶった「たたき」などにつづき、昨年3月、日本初の「ふく缶」を発売しました。淡白なシロサバグをぶつ切りにし、あえて鰹や昆布だしをきかせた薄味に抑えてオイル漬け。珍味のふくが手軽に食べられるとあって人気はうなぎ登り。酒の肴にはもちろん、野菜を添えた「海鮮サラダ」もおすすです。