お届け内容

		第一回	第二回	第三回
720mlコース	A（一本あり）	北洋（ほくよう） 純米酒	榮川（えいがわ） 純米酒	窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒
		浜新湊（はましんみなと）かまぼこ 白えび（しらえび） かまぼこチップス	有肉の秋元本店 白河高原清流豚の肉みそ	榛竹八（はたけはち） 海苔の粕漬け
	B（二本あり）	北洋（ほくよう） 純米酒	榮川（えいがわ） 純米酒	窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒
		秀よし（ひでよし） 特別純米酒	久寿玉（くすだま） 特別純米酒	七笑（ななえむ） 純米酒
		南三浦米太郎商店 はたはたの塩漬け燻製	株ふるさと清見21（きよみ） 黒大豆と牛スジのことこと煮	七笑酒造蔵（ななえむしゅぞうくら） とんがら味噌
1.8Lコース	C（二本あり）	北洋（ほくよう） 純米酒	榮川（えいがわ） 純米酒	窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒
		秀よし（ひでよし） 特別純米酒	久寿玉（くすだま） 特別純米酒	七笑（ななえむ） 純米酒

		第一回	第二回	第三回
1.8Lコース	C（二本あり）	北洋（ほくよう） 純米酒	榮川（えいがわ） 純米酒	窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒
		浜新湊（はましんみなと）かまぼこ 白えび（しらえび）かまぼこチップス	有肉の秋元本店 白河高原清流豚の肉みそ	榛竹八（はたけはち） 海苔の粕漬け
	D（二本あり）	北洋（ほくよう） 純米酒	榮川（えいがわ） 純米酒	窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒
		南三浦米太郎商店 はたはたの塩漬け燻製	伯三浦米太郎商店（はくさんうらよたろうしょうてん） ほたるいか甘露煮	小島食品工業株（こじましょくひんこうぎょうかぶ） 焼あご

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。
【2012夏の頒布会】期間：2012年6月～2012年8月

締め切り日 2012年5月20日(日)

- □ 720mlコース A □印 毎回 2銘柄 3,690円(税込)×3回
- □ 720mlコース B □印 毎回 2銘柄 2,850円(税込)×3回
- □ 1.8Lコース C □印 毎回 1銘柄 3,690円(税込)×3回
- □ 1.8Lコース D □印 毎回 1銘柄 2,850円(税込)×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。

（キリトリ）

1・8Lコース

C コースは、各回純米酒一銘柄、つまみ二品
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。賞味期限は充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 豊穣の海の幸

「北洋（ほくよう） 純米酒」×「白えび かまぼこチップス」
「ほたるいか甘露煮」

高級魚の宝庫・富山湾を代表する魚といえば、鱒（ますい）、白えび、そしてほたるいか。富山湾の春を象徴するほたるいかを甘辛く煮た「ほたるいか甘露煮」は、見た目は黒っ黒で一瞬ぎょっとするかもしれませんが、柔らかい食感と濃厚なイカの旨みが、酒の肴にうってつけ。「白えび かまぼこチップス」と一緒に、「北洋」とお届けします。

「北洋（ほくよう） 純米酒」［アルコール度数15.0 ［日本酒度］+2.0］［容量720ml］

㈱浜新湊水産
「ほたるいか甘露煮」
80g

㈱浜新湊かまぼこ
「白えび かまぼこチップス」
25g

冷 常温 燗

第二回 雪深い山里の味覚

「榮川（えいがわ） 純米酒」×「白河高原清流豚の肉みそ」
「棒たら甘露煮」

東北や北海道の雪深い山間部の地方では、長い間保存食用の魚を食べることはできませんでした。そのため、タラの干物や棒たらが保存食として重宝され、いろんな郷土料理になりました。硬い棒たらを柔らかく煮込んだ優しい味わいの棒たら甘露煮と、「白河高原清流豚の肉みそ」を会津の地酒「榮川」と共にお届け。

「榮川（えいがわ） 純米酒」［アルコール度数15.0 ［日本酒度］+5.0］［容量720ml］

㈱会津物産
「棒たら甘露煮」
160g

有肉の秋元本店
「白河高原
清流豚の肉みそ」
120g

冷 常温 燗

第三回 外海と内海の恵み

「窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒」×「焼あご」

北は玄界灘、南は有明海、佐賀県は全く異なる生態系の外海と内海を持っています。美味しい魚の宝庫としても知られる玄海灘でとれる飛魚は、「気に2200メートルを飛ぶ」と言われ、脂肪分が少なく多くの良質な味覚分が非常に多い肉質です。小ぶりな飛び魚を、ビリッと辛の味付けをして焼き上げました。それに、「海苔の粕漬け」を添えて、「窓乃梅」と共にお届けします。

「窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒」［アルコール度数15.0 ［日本酒度］+3.0］［容量720ml］

小島食品工業㈱
「焼あご」
50g

㈱竹八
「海苔の粕漬け」
25g

冷 常温 燗

720mlコース

A コースは、各回純米酒二銘柄、つまみ二品
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。賞味期限は充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 「北洋（ほくよう） 純米酒」×「白えび かまぼこチップス」

富山湾の恵み

（富山県魚津市）

最大深度は千メートルにも達する富山湾は、魚種の豊富さでも有名。沿岸の町・魚津では、冬から春にかけて蜃気楼を見ることができます。後立山連峰から富山湾に注ぐ片貝川の豊かな伏流水で造られた味わい豊かな「北洋 純米酒」と、富山の名産品かまぼこと白えびの風味が絶妙なチップス。米粉を合わせた、サクサク感とほたるいの風味が絶妙なチップス。

「北洋（ほくよう） 純米酒」［アルコール度数15.0 ［日本酒度］+2.0］［容量720ml］

㈱新湊かまぼこ
「白えび かまぼこチップス」
25g

富山の酒造好適米・雄山錦で醸した純米酒。しっかりとふくらむ味わいと濃厚な味わい。金箔の特徴。

冷 常温 燗

第二回 「榮川（えいがわ） 純米酒」×「白河高原清流豚の肉みそ」

（福島県磐梯町）

磐梯山は、宝の山

日本名水百選のひとつ、磐梯西山麓の湧水群の水で仕込んだ、さらりとした酒質の会津の酒「榮川の純米酒に山菜純米酒をブレンドしました。福島の豊かな自然環境でストレスなく飼育された白河高原清流豚を用いた美味しい肉味噌を届け、肉味噌は、「榮川のお供にはもちろん、野菜スティックにつけたり、冷奴や熱々のご飯にもぴったりです。

「榮川（えいがわ） 純米酒」［アルコール度数14.0 ［日本酒度］+2.0］［容量720ml］

有肉の秋元本店
「白河高原清流豚の肉みそ」
120g

地元の契約農家が栽培した減農薬米のチョコシネを醸した新酒の純米酒と、有機栽培米のトリニシネで醸した年もの。中長期熟成酒をブレンド。

冷 常温 燗

第三回 「窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒」×「海苔の粕漬け」

（佐賀県佐賀市）

日本一の干潟と独特の生態系で知られる有明海。この海が豊かな理由のひとつは、佐賀県の西部に植物性プランクトンを多に流れ込む嘉瀬川が運ぶ植物性プランクトンです。その河畔の蔵元が造る芳醇な酒「窓乃梅 特別純米酒」と、いまや国内でも有明海だけにしかないという、一枚貝海苔の強やかな水管の粕漬け。コリコリの食感とまろやかな酒粕で、「窓乃梅」が進む。

「窓乃梅（まどのうめ） 特別純米酒」［アルコール度数14.0 ［日本酒度］+1.6］［容量720ml］

㈱竹八
「海苔の粕漬け」
100g

窓から白梅の花びらが舞い込み、桶に舞う頃、べっぱ酵母の酒になったというが酒銘の由来。透明感のなかに力強さも生かした特別純米酒。

冷 常温 燗

第一回 「秀よし（ひでよし） 特別純米酒」×「はたはたの塩漬け燻製」

（秋田県大仙市）

北日本海の味覚

角館は、堂々たる武家屋敷が並ぶ街並み。春の桜、夏は青葉、秋は紅葉と、一年中あらゆる人が絶えない秋田の観光地。夏の祭には、秋田藩の御用酒だった「秀よし」の特別純米酒と、秋田の純粋な酒と、「秀よし 特別純米酒」と、秋田の純粋な酒と、「秀よし 特別純米酒」の特別純米酒。口当たりはやわらかくある酒。やや、酒のうまみに、ある酒。やや、酒のうまみに、ある酒。

「秀よし（ひでよし） 特別純米酒」［アルコール度数15.3 ［日本酒度］+1.4］［容量720ml］

伯三浦米太郎商店
「はたはたの塩漬け燻製」
50g

[秋田流低温長期発酵]で醸された特別純米酒。口当たりはやわらかくある酒。やや、酒のうまみに、ある酒。

冷 常温 燗

第三回 「七笑（ななえむ） 純米酒」×「とんがら味噌」

（長野県木曽町）

木曽の山里より

古い宿場の街並が残る風情豊かな山里木曽。木曽の酒として、親しまれてきた「七笑」の純米酒と、蔵元現社長の幼馴染が家庭の料理としてつくられていた辛口味噌を商品化した。とんがら味噌。素朴ながらピリリとした甘辛さが、クセになる美味しさ。草深い山国の暮らしの知恵が生んだ味わいです。

「七笑（ななえむ） 純米酒」［アルコール度数15.3 ［日本酒度］+1.3］［容量720ml］

七笑酒造蔵
「とんがら味噌」
100g

[一枚絞り搾]を発酵による「上笑」とうり絞大な木曽の山々のように、時代にプレない旨口の純米酒。

冷 常温 燗 ぬる燗

第一回 「久寿玉（くすだま） 特別純米酒」×「黒大豆と牛スジのことこと煮」

（岐阜県恵山市）

飛騨の風土が育んだ、絶妙のマッチング

山深く本州で一番寒い飛騨は、冬は交通が遮断される豪雪地帯。味噌や漬物などの保存食が発達しました。地酒「久寿玉」はその食文化に合う、辛口でコクのある味わい。香は飛騨牛のすじ肉と国産の黒大豆を長い時間を掛けてことこと煮込んだ甘口の醤油味。やや意外かもしれない「久寿玉」と飛騨牛のマッチング。是非お楽しみください。

「久寿玉（くすだま） 特別純米酒」［アルコール度数15.5 ［日本酒度］+1.6］［容量720ml］

㈱ふるさと清見21
「黒大豆と牛スジのことこと煮」
170g

冬は交通が遮断される豪雪地帯で発達した味噌や漬物などの保存食。その濃い味わいに負けない濃醇辛口は、酒の旨味とキレの良い醸造蔵。

冷 常温 燗

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おつまみ、
その地方の食文化などには相性をお楽しみください。

2012年 夏の頒布会

頒布期間 6月～8月（全3回）
本年度はお酒のみのお申し込みも可能になりました。

- 720mlコース A 各月 日本酒2銘柄×つまみ2品
- B 各月 日本酒2銘柄
- 1.8Lコース C 各月 日本酒1銘柄×つまみ2品
- D 各月 日本酒1銘柄

日本名門酒会