

# 日本珍味列島 味覚の旅 2015

■もっと詳しく知りたい方へ…

インターネットで「日本珍味列島・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/>

京都府  
京丹後市

## するめの糀漬

小野甚味噌醤油醸造株式会社

米糀を使った食品は、日本が世界に誇る文化。糀漬と日本酒は、兄弟のような間柄とも言えます。もちろん、相性も抜群。同じ地方の酒と漬物なら、なおさらです。一夜干のするめを細く刻んで胡瓜と一緒に米糀に漬けた「するめの糀漬」は、糀の甘み、するめの旨味が渾然一体となった美味しさ。するめはとても柔らかく漬かっており、そこに胡瓜のバリッとした菌触りが加わると、食感の面白さも楽しめます。

## 大根のイカ干し漬

小野甚味噌醤油醸造株式会社

京都というと、千年の都が営まれた日本文化を象徴する典雅なイメージですが、その北部、丹後地方が日本海に面していることは、意外に知られていません。「大根のイカ干し」は、丹後産の大根をカリカリに干した状態が烏賊足に似ていることから、その名があります。同じく丹後産の干し椎茸、利尻産の昆布とともに醤油ダレに漬け込んでいます。おつまみにはもちろん、ご飯の供にもぴったり。残ったタレも旨味たっぷりなので、ご飯に混ぜて食べるのもおすすめです。

滋賀県  
高島市

## 近江牛肉味噌

大吉商店株式会社

高島市は、前後に琵琶湖と比良山地を望む山紫水明の地。この土地で、江戸時代から四百年以上わたって育てられてきた牛が「近江牛」です。比良の地中深く濾過された清冷な伏流水は、銘酒を生むだけでなく、良い牧草を育て、和牛を育むのです。近江牛一筋の牧場主が丹精を込めて作った肉味噌は、生姜の風味が和牛と味噌の濃厚な旨味に絶妙にマッチ。酒もご飯も進む、甘辛の味わいに仕上げられています。



京都府宮津市  
ハクレイ酒造株式会社



するめいか



丹後の大根



近江牛



天橋立



滋賀県高島市  
株式会社福井弥平商店

東京都  
奥多摩町

## 葉わさび佃煮

株式会社山城屋

都心から電車で2時間。JR青梅線の終点が奥多摩駅です。山と清流に囲まれたこの地域は、古くからワサビの名産地として知られ、江戸時代には将軍家にも献上されていたほど。製造元の山城屋は、江戸時代末期よりワサビの栽培を始め、大正時代からはワサビ加工商品の販売もしてきたという老舗。「葉わさび佃煮」は、濃厚な甘辛味でありながら、わさび特有の風味も楽しめる大人の味わいです。

新潟県  
村上市

## 鮭の酒びたし

株式会社永徳

昔から鮭の名産地として知られる、越後村上。「鮭の酒びたし」は、雄の秋鮭と塩のみを用い、昔ながらの手作業で一尾ずつ仕込んで作る特産品です。真冬の寒風に晒し、さらに初夏までの半年間の日陰干しでじっくりとゆっくりと乾燥を促しながら、旨味を凝縮・熟成させます。まさに村上の気候風土と先人の知恵の賜物です。お酒のおつまみとしてそのまま召し上げますが、日本酒を少々振りかけ数分浸すと、一層美味しくいただけます。



北アルプス



新潟県新潟市  
株式会社越後鶴亀



合掌造り



東京都青梅市  
小澤酒造株式会社

東京都  
あきるの市

## くんせいチーズ・スラックペッパー

株式会社いふし庵

多摩川の支流・秋川渓谷のほとり。豊かな自然の中で、ナチュラルチーズを燻液・食用木酢液などを一切使わず、多摩産天然桜のチップ100%でじっくりと燻しました。芳醇な香りの中からチーズの濃厚な旨味が広がり、そこにピリッと刺激的なスラックペッパーの風味が効いてくる深い味わい。ワインにチーズという組み合わせは西洋の定番ですが、「日本酒に燻製チーズ」も新たな定番としておすすめしたいほどの好相性です。



秋田県大仙市  
福乃友酒造株式会社



越後村上の鮭



秋田県  
秋田市

## いぶり漬大根

株式会社食生活科学研究所

秋田では漬物全般を「がっこ」と呼びます。中でも代表的なのが「いぶり漬大根」。降雪の時期が早い秋田では、秋に採れた大根を屋外で干すことができず、室内に吊るして囲炉裏の熱と煙で干していました。地元産の大根を山桜や檜の木のチップで燻製し、十分に水分を抜き、塩、米糠、砂糖、はちみつだけで漬込みました。パリッとした食感と独特の燻製風味をご賞味ください。

栃木県  
那須塩原市

## ポークジャーキー

有限会社相馬食品

皇室の御用邸のある那須高原は日本有数の避暑地。冷涼な気候、きれいな水と空気、緑は、畜産にも最適で、牛や豚の産地としても知られています。「キングハム」のブランドで人気の食肉加工工房が手造りした豚肉のジャーキーは、いまや那須高原の隠れた人気商品です。最初のひと噛みはソフトな味わい。そのあとじわじわとポークの旨味が湧き出てきます。

栃木県  
日光市

## 味付ゆば煮

株式会社日光食品

栃木県の中西部には、世界文化遺産・東照宮で有名な日光があります。その日光の名物といえば湯葉。日光の険しい山々に修業した高僧や修験者たちが考案した、精進料理のメイン食材です。ミネラルバランスに優れた日光連山の名水と栃木県産大豆だけつくられた湯葉は、昔ながらの手づくりの味わい。特に煮物でいただく日光ゆばは、大豆のコクと上品な出汁の旨味を堪能させてくれます。



東照宮



スライサー



栃木県佐野市  
第一酒造株式会社

## 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。  
※最寄りの加盟の酒販店がおわかりにならない場合は、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。  
輸送中の事故など不測の事態があった場合、お届けが遅れることがあります。

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や表示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、変更される場合があります。

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  
2015年  
5月24日(日)

お申し込みは当店まで