



日本珍味列島 美味しいものめぐり — 2016 —

限定 2,550円

720mlコース

A コースは、各回純米酒2銘柄かつまみ2品
B コースは、お酒のみのコース

瓶貯蔵酒 生貯蔵酒



2016年夏の頒布会

頒布期間 6月～8月(全3回)
お酒のみのお申し込みも可能です。

720mlコース A 各月日本酒2銘柄かつまみ2品 B 各月日本酒2銘柄
1.8Lコース C 各月日本酒1銘柄かつまみ1品 D 各月日本酒1銘柄

第一回

「梅錦 純米酒」(愛媛県四国中央市)&
「江戸ッ子煮 牛肉入り野菜煮」(愛媛県西予市)

昭和50年代の地酒ブームをリードした名酒、オールドファンの中には、「吟醸香をこの酒で初めて知った」という方も多くは、但馬流と熊本流の吟醸造りを融合させ独自の境地を拓いた名杜氏・阿瀬鷹治。そして山根福平、さらに現杜氏・中村博へつながらる梅錦流の技を、駆使して、最新の酵母「きょうかい1901号」で仕込んだ純米酒は、さすがの完成度。



第一回

「萬歳楽 純米酒」(石川県白山市)&
「ぶりっ子ジャージャーキー」(石川県七尾市)

霊峰白山に源を発する手取川が、金沢平野に注ぎ込む、扇状地の要に位置する鶴来の蔵元。こは、白山の登山口であり、中世の名酒加賀の菊酒の伝説が残るところです。風格ある本蔵から白山麓に向かった森林の中にある白山蔵で晩晩の酒米五百万石で丹念に醸すのは、「金沢酵母」の使い手、能登四天王の後継者と目される家修杜氏です。



第二回

「秀よし 特別純米酒」(秋田県大仙市)&
「炙りハタハタ 麹漬け」(秋田県にかほ市)

江戸宝暦年間、秋田藩主・佐竹公より、「秀でてよし」と評されたことから酒名を「秀よし」とし、藩主の御膳酒になりました。蔵元に残る江戸期の酒造りを記録した鈴木家文書は、醸造史のうえで貴重な資料として知られています。蔵元に湧く清らかな水を使い慣れた地米、秋田生まれの酵母「きょうかい1501号」を使ったスッキリしなご酒、骨格のしっかりしたお酒。



第二回

「千代鶴 純米酒」(東京都あきる野市)&
「桜姫鶏のまろやか佃煮鶏そぼろ」(東京都中央区)

蔵元の中村家がある野に住みついて四百年、江戸文化元年に酒造業を始め、現当主・中村八郎右衛門氏で九代目を数えます。酒名は、その昔、秋川に鶴が飛来した故事に因みます。東京の郊外とはいえないところに自然が残るこの地は、都心よりも寒冷な気候ながら、酒蔵全体を10℃以下に保つ設備を整えています。フルティ、かつくりアソフト、繊細で上品な味わいです。



第三回

「甲子 純米酒」(千葉県酒々井町)&
「銚子港オイルサーディン」(千葉県千葉市)

赤穂浪士が討ち入りをした江戸元禄年間創業。蔵元の飯沼家は、中世の守護大名である千葉氏が酒々井周辺に居城を構えたのと同時期に現在の地に移住したといえます。敷地内の樹齢300年を超える椿や、同じく樹齢200年を超えるサルズベリーの木がその歴史を物語っています。新しい設備を整えた酒蔵で醸す酒の味は、フルティ、透過感のある辛口です。



第三回

「白真弓 純米吟醸」(岐阜県飛騨市)&
「梅本さんちの鶏ちゃん(醤油味)」(岐阜県高山市)

色とりどりの鯉が泳ぐ清らかな疎水に美しい、白壁土蔵を映す飛騨古川。その土蔵のひとつが「白真弓」が生まれる酒蔵です。仕込水は川上岳を源流とする宮川の軟らかい伏流水。米は地元飛騨古川盆地の酒米組合と契約栽培した酒造好適米「ひだまれ」を全量自家精米し、ペテランの越後杜氏・藤井藤雄氏が秘蔵の酵母で醸す純米吟醸酒。香気に品格を感じさせます。



限定 1,250円

1.8Lコース

C コースは、各回純米酒1銘柄かつまみ1品or2品
D コースは、お酒のみのコース

第一回

「梅錦 純米酒」(愛媛県四国中央市)&
「ころころ浜千鶏とみかんのトマト煮」(愛媛県八幡浜市)

昭和50年代の地酒ブームをリードした名酒、オールドファンの中には、「吟醸香をこの酒で初めて知った」という方も多くは、但馬流と熊本流の吟醸造りを融合させ独自の境地を拓いた名杜氏・阿瀬鷹治、そして山根福平、さらに現杜氏・中村博へつながらる梅錦流の技を、駆使して、最新の酵母「きょうかい1901号」で仕込んだ純米酒は、さすがの完成度。



第二回

「秀よし 特別純米酒」(秋田県大仙市)&
「はたはたオイル漬け 梅しよつる味」(秋田県八幡町)

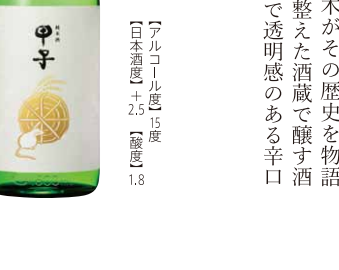
江戸宝暦年間、秋田藩主・佐竹公より、「秀でてよし」と評されたことから酒名を「秀よし」とし、藩主の御膳酒になりました。蔵元に残る江戸期の酒造りを記録した鈴木家文書は、醸造史のうえで貴重な資料として知られています。蔵元に湧く清らかな水と使い慣れた地米、秋田生まれの酵母「きょうかい1501号」を使った、スッキリしなご酒、骨格のしっかりしたお酒。



第三回

「甲子 純米酒」(千葉県酒々井町)&
「オリーブオイル漬け」(千葉県千葉市)

赤穂浪士が討ち入りをした江戸元禄年間創業。蔵元の飯沼家は、中世に守護大名である千葉氏が酒々井周辺に居城を構えたのと同時期に現在の地に移住したといえます。敷地内の樹齢300年を超える椿や、同じく樹齢200年を超えるサルズベリーの木がその歴史を物語っています。新しい設備を整えた酒蔵で醸す酒の味は、フルティ、透過感のある辛口です。



お届け内容

	第一回	第二回	第三回
A	うめにしき 梅錦 純米酒	ひで 秀よし 特別純米酒	きのえね 甲子 純米酒
	萬歳楽 純米酒	千代鶴 純米酒	白真弓 純米吟醸
B	うめにしき 梅錦 純米酒	ひで 秀よし 特別純米酒	きのえね 甲子 純米酒
	萬歳楽 純米酒	千代鶴 純米酒	白真弓 純米吟醸

	第一回	第二回	第三回
C	うめにしき 梅錦 純米酒	ひで 秀よし 特別純米酒	きのえね 甲子 純米酒
	銚子港オイルサーディン	はたはたオイル漬け 梅しよつる味	オリーブオイル漬け
D	うめにしき 梅錦 純米酒	ひでよし 秀よし 特別純米酒	きのえね 甲子 純米酒

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。
[2016夏の頒布会]期間:2016年6月～2016年8月
A C はお酒とおつまみ。B D はお酒のみになります。

720mlコース A	口数	毎回 2銘柄 4,050円(税込)×3回 (税別 3,750円)
720mlコース B	口数	毎回 2銘柄 3,000円(税込)×3回 (税別 2,778円)
1.8Lコース C	口数	毎回 1銘柄 4,050円(税込)×3回 (税別 3,750円)
1.8Lコース D	口数	毎回 1銘柄 3,000円(税込)×3回 (税別 2,778円)

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。



日本珍味列島 味覚の旅

2016

愛媛県
西予市

江戸っ子煮 牛肉入り野菜煮

株式会社 アール・シー・フードバック

醤油の味にカレーのはのかな風味が美味しい牛肉入りの野菜の煮物です。白滝、大豆、筍、牛肉、干瓢で巻いた昆布は、国産原料にこだわり、甘辛く煮た懐かしい美味しさです。お酒のおつまみに、食卓のおかずの一品にどうぞ。



愛媛県
八幡浜市

はまぢどり ころころ浜千鶏とみかんのトマト煮

株式会社 ステップコミュニケーション

愛媛・南予産ブランド鶏「浜千鶏」の骨つき手羽元にレンコンを合わせて、減農薬栽培の柑橘類とともに、トマトソースで煮込みました。柔らかくジューシーな鶏肉の旨みを柑橘類とトマトソースの酸味が引き出します。



岐阜県
高山市

梅本さんちの鶏ちゃん(醤油味)

株式会社 ふるさと清見21

「鶏ちゃん」は、岐阜県の北部を発祥とする郷土料理で、醤油味や味噌味、塩味などの種類があります。ひとくちサイズの国産鶏肉を、醤油・豆板醤・にんにくで、ピリ辛に味付けし、キャベツや玉ねぎなどと野菜の形がなくなるまで炒めました。



石川県
七尾市

ぶりっ子ジャーキー

株式会社 スギヨ

40cm前後のブリのことを能登ではフクラギと呼びます。能登産の天然フクラギを、秘伝のタレに漬け込み、じっくりと乾燥させました。脂が少ない天然のフクラギは身が引き締まり、ビーフジャーキーのようなしっかりとした歯ごたえが楽しめます。



東京都
中央区

桜姫鶏の「まるやか佃煮 鶏そぼろ」

株式会社 日本橋鮓佐

青森県産のブランド鶏、桜姫の肉を丁寧に脂抜きとアク抜きし、砂糖・醤油で約1時間煮込んだ後、一晩寝かせて味を染み込ませます。2日目に清酒・赤酒・継ぎ足しの専用ダレを加え、とろ火でじっくり煮詰めた佃煮です。



秋田県
にかほ市

あぶ 炙りハタハタ麴漬

有限会社 三浦米太郎商店

平成21年まではハタハタ寿しの製造業者として80年の歴史を刻む老舗が県魚・ハタハタの消費量拡大のために開発しました。秋田県で新たに開発したすっきりとした味わいの米麴に漬け込んだ後、炙りました。骨も全て取り除いてあります。



秋田県
八峰町

はたはたオイル漬け 梅しよつる味

株式会社 鈴木水産

秋田を代表する魚ハタハタを、梅肉を加えたハタハタの魚醤「しよつる」で味付けし、オイルに漬け込みました。ほんのり梅の香としよつるの塩味がアクセントです。平成26年度むらおこし特産品コンテストで全国商工会連合会会長賞受賞しました。



千葉県
千葉市

オイスター・オリーブオイル漬け

株式会社 千葉産直サービス

スペインの山岳地帯で実った、早摘みの有機栽培オリーブを低温で搾った、風味・香りともに最高のエキストラ・バージンオリーブオイルに、蒸した牡蠣と天日塩を漬込み。牡蠣の旨味とオリーブのまろやかな風味をお楽しみください。



千葉県
千葉市

銚子港オイルサーディン

株式会社 千葉産直サービス

銚子港に水揚げされた適度に脂のついた新鮮なマイワシを、非遺伝子組み換えの菜種の一番搾り油と、天日塩、国産有機栽培のローリエを使って漬け込んだオイルサーディンです。豊穡の海の旨味をお楽しみいただけます。



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おわかりならない場合は、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	<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
2016年
5月22日(日)

お申し込みは当店まで

■ 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 2016」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/>