

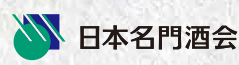


日本列島 美味しいもの めぐり二〇一七



2017年夏の頒布会
頒布期間 6月～8月(全3回)
毎月、中旬頃に蔵元から直送でお届けします。
「おつまみ」なしのお酒だけのコースもあります。

720mlコース **A** 各月日本酒2銘柄とつまみ2品 **B** 各月日本酒2銘柄
1.8Lコース **C** 各月日本酒1銘柄とつまみ1品または2品 **D** 各月日本酒1銘柄



第一回
六月

出羽ノ雪 純米酒「山形県鶴岡市」&
民田なすの辛子漬「株式会社佐徳」

蔵元の渡會家のご祖先是、伊勢国の度会郡に起源があり、5世紀頃に伊勢神宮外宮ができる、その神官として食物や穀物の女神・豊受大神を祀るようになったと伝えられます。その一部が出羽国庄内に移り、江戸初期に酒造りを始めたという記録が残っているそうです。現在、渡會社長のご長男 俊仁専務が杜氏を務め、香り高い山形県らしい酒を醸しています。



第二回
七月

月の桂 純米吟醸「京都府京都市伏見区」&
梅こんぶ「有会社社こと路」

酒どころ京都市伏見で最古の歴史を刻む蔵元。京都と大阪を結ぶ鳥羽街道沿いにあり、公家衆の中宿も務めました。京都府産の米、京都生まれの酵母、蔵の裏手を流れる桂川の伏流水で造ったお酒です。杜氏の渡部智氏は、東京農業大学で醸造学を学んだ社員杜氏。伝統と学理を融合させ、洗練された純米吟醸をお届けします。



第三回
八月

紀伊国屋文左衛門 純米酒「和歌山県海南市」&
紀州勝浦まぐろCAN「まぐろ経済学シリーズ」

海南市は、和歌山県北部の紀伊水道に面し、四国や淡路島が見える海沿いの街。蔵元は昭和7年、醤油の蔵元として創業。戦後、連続式蒸留焼酎や甘味果実酒の製造を始め、昭和33年から日本酒の製造を始めました。若き中野社長は就任後、能登杜氏を迎えて、小仕込による高品質な商品づくりを力を入れています。



第一回
六月

出羽ノ雪 純米酒「山形県鶴岡市」&
民田なすの辛子漬「株式会社佐徳」

蔵元の渡會家のご祖先是、伊勢国の度会郡に起源があり、5世紀頃に伊勢神宮外宮ができる、その神官として食物や穀物の女神・豊受大神を祀るようになったと伝えられます。その一部が出羽国庄内に移り、江戸初期に酒造りを始めたという記録が残っているそうです。現在、渡會社長のご長男 俊仁専務が杜氏を務め、香り高い山形県らしい酒を醸しています。



第二回
七月

月の桂 純米吟醸「京都府京都市伏見区」&
わさび昆布「有会社社こと路」

酒どころ京都市伏見で最古の歴史を刻む蔵元。京都と大阪を結ぶ鳥羽街道沿いにあり、公家衆の中宿も務めました。京都府産の米、京都生まれの酵母、蔵の裏手を流れる桂川の伏流水で造ったお酒です。杜氏の渡辺智氏は、東京農業大学で醸造学を学んだ社員杜氏。伝統と学理を融合させ、洗練された純米吟醸をお届けします。



酔心 純米酒「広島県三原市」&
蛸せんべい「有会社社こと路」

穏やかな瀬戸内海の島々を望む三原市。江戸中期には三原の酒は、天下の名酒のひとつに数えられていました。大正の頃、全国清酒品評会で高い評価を受けた「酔心の蔵」から、きょうかい3号酵母が分離されました。三原市の北、東広島市に聳える鷹巣山のブナ林に湧く超軟水による仕込みで、気品ある味わいの酒を造りだしています。



菊秀 特別純米酒「長野県佐久市」&
小鯛の甘露煮 缶詰「株式会社 魚甲商店」

蔵元の社名であった、橘倉は、日本屈指の名家 橘氏に繋がることに由来します。名主であった蔵元は、年貢米で酒造りを始めたことと伝えられています。佐久市は、東に浅間山、西に八ヶ岳連峰を望み、千曲川が潤す高原の街。豊かな水と害虫の少ない高原ならではの良質米、寒冷な気候で醸される酒は、山国・信州らしい濃醇な旨口です。



第三回
八月

紀伊国屋文左衛門 純米酒「和歌山県海南市」&
紀州勝浦まぐろCAN「まぐろ経済学シリーズ」

海南市は、和歌山県北部の紀伊水道に面し、四国や淡路島が見える海沿いの街。蔵元は昭和7年、醤油の蔵元とし、戦後、連続式蒸留焼酎や甘味果実酒の製造を始め、昭和33年から日本酒の製造を始めました。若き中野社長は就任後、能登杜氏を迎えて、小仕込による高品質な商品づくりを力を入れています。



お届け内容

720mlコース			
第一回	第二回	第三回	
でわのゆき 出羽ノ雪 純米酒	つきのかつら 月の桂 純米吟醸	きののくにやぶんざえもん 紀伊国屋文左衛門 純米酒	
株式会社 民田なすの辛子漬	南こと路 梅こんぶ	JF和歌山県漁連 紀州勝浦まぐろCAN 「まぐろ経済学シリーズ」まぐろ梅煮 缶詰	
くもひで 雲乃井 特別純米酒	すいしん 酔心 純米酒	きくひで 菊秀 特別純米酒	
JF福井県漁連 かに身入り かにみそ缶詰	南蔵 蛸せんべい	株式会社 魚甲商店 小鯛の甘露煮 缶詰	
第二回	第三回	第四回	
でわのゆき 出羽ノ雪 純米酒	つきのかつら 月の桂 純米吟醸	きののくにやぶんざえもん 紀伊国屋文左衛門 純米酒	
くもひで 雲乃井 特別純米酒	すいしん 酔心 純米酒	きくひで 菊秀 特別純米酒	

1.8Lコース			
第一回	第二回	第三回	
でわのゆき 出羽ノ雪 純米酒	つきのかつら 月の桂 純米吟醸	きののくにやぶんざえもん 紀伊国屋文左衛門 純米酒	
株式会社 民田なすの辛子漬 大根の甘口みそ漬	南こと路 わさび昆布	JF和歌山県漁連 紀州勝浦まぐろCAN 「まぐろ経済学シリーズ」まぐろ梅煮 缶詰	
でわのゆき 出羽ノ雪 純米酒	つきのかつら 月の桂 純米吟醸	きののくにやぶんざえもん 紀伊国屋文左衛門 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。
[2017夏の頒布会]期間:2017年6月～2017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円税別×3回 (税別 3,750円)
☐ 720mlコース B	☐ 口数	毎回 2銘柄 3,000円税別×3回 (税別 2,778円)
☐ 1.8Lコース C	☐ 口数	毎回 1銘柄 4,050円税別×3回 (税別 3,750円)
☐ 1.8Lコース D	☐ 口数	毎回 1銘柄 3,000円税別×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

2017

広島県
三原市

たこ
蛸せんべい

有限会社 蔵

瀬戸内海でも小島が多く、水温が一定で水もきれいな三原沖の海はタコの特産地。三原のタコは、足が短く太いのが特徴の高級品です。三原の漁師たちは代々襲制で漁場を守ってきました。こだわりのタコをふんだんに使い、一味の風味がピリツときいたった贅沢なおせんべいです。



蔵島神社

和歌山県
那智勝浦市

きしゅうかつら
紀州勝浦まぐろCAN「まぐろ経済学シリーズ・まぐろ梅煮」缶詰

JF和歌山県漁連 那智勝浦市場

マグロは捨てる所がなく、健康にも良い経済性の高い魚という意味で「まぐろ経済学」と銘打った缶詰シリーズ。紀州勝浦産の生ビンナガマグロを紀州南高梅の梅干で煮ました。味付けの酒や醤油、酢は和歌山県産、みりんは『紀伊国屋文左衛門』蔵元の本みりん。塩も那智の黒塩を使用しています。



広島県三原市
株式会社 酔心山根本店



福岡県福岡市
株式会社 吉田金右衛門商店

福岡県
福岡市

かに身入り かにみそ缶詰

JF福岡県漁連

新鮮なズワイガニ(カナダ産)をボイルしほぐした身を、旨味たっぷりのかにみそで和えて缶詰に詰めました。おつまみに、野菜と合わせサラダにとお料理の食材としてもおすすめです。常温で1年以上日持ちするので保存食としても最適です。



和歌山県海南市
中野BC 株式会社



東寺・五重塔



みかん



京都府京都市
株式会社 増田徳兵衛商店

京都府
京都市

梅こんぶ

有限会社 こと路

海から離れた京都には、古くから北海道産の昆布が若狭から届けられ、日本料理の源流ともいえる京料理を生みました。北海道産の昆布と、紀州・南高梅の梅干を刻んで乾燥させました。昆布の旨味と、ほどよい梅の酸味が、口いっぱいに広がります。



山形県
鶴岡市

みんなで
民田なすの辛子漬

株式会社 佐徳

冬が厳しい山形県では保存食として漬物が発達。皮が堅めで果肉が締まり、コリコリとした歯ごたえの民田茄子を純和辛子粉で漬け込んだ伝統の漬物です。ツンとした辛さとはのかな甘さを伴う旨味がつまみに、ご飯の友に最高です。



山形県
鶴岡市

大根の甘口みそ漬

株式会社 佐徳

皮をむいた大根を味付した特製味噌に、二度の漬け替えを経て、大根の水分を取り、代わりに味噌の旨味を十分に浸み込ませました。甘口といっても、甘さひかえめの大人の味です。



民田なす

長野県
佐久市

こぶな かんろに
小鯛の甘露煮 缶詰

株式会社 魚甲商店

「菊秀」の蔵元がある佐久市臼田は、かつて「日本で海から一番遠い街」といわれ、鯉とともに鯛も有名。この地方では川魚が重要なタンパク源でした。清冽な雪解水で育った小鯛を醤油、砂糖、みりん、日本酒などを加えてコトコトと軟らかく炊き上げました。



京都府
京都市

わさびこんぶ

有限会社 こと路

京の名店として人気急上昇の「こと路」の女将自ら味付けした『わさび昆布』。京料理に欠かせない北海道産の昆布とわさびが出会いました。昆布の旨味に、ツーンとくるわさびの辛味と爽やかな風味が寄り添う京都らしい上品な珍味です。



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わかりらない場合は、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
2017年
5月21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 2017」

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/>