



日本列島

美味しいもの

めぐり二〇一八

暑い夏に冷やして美味しい日本酒

瓶貯蔵酒

一般的な日本酒は、大きなタンクで貯蔵しますが、近年高品質な日本酒は、市販用の瓶で貯蔵する蔵元が増えています。そのメリットは、通常2回の加熱殺菌が1回で済むため、香味を保つことができる点です。

2018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



限定 2,300口

720mlコース

A コースは、各回日本酒2銘柄かつまみ2品
B コースは、各回日本酒2銘柄のみのコース

第一回 六月

「芳薫 純米吟醸(瓶貯蔵1年熟成酒)」佐賀県鹿島市 & 「やさしい粕漬」佐賀県鹿島市

近年、全国的に注目を集める佐賀県の酒。有明海に面した鹿島市の郊外の静かな山間に佇むのが「芳薫」の蔵元。社長自ら杜氏を務める小さな蔵元ながら、全国新酒鑑評会や福岡国税局鑑評会でも数々の受賞歴を誇ります。



「芳薫 純米吟醸」
【原料地】雄町・岡山県産
【仕込地】多良野の伏流水 【精米歩合】50%
【使用酵母】きよかひ1801号(きよかひ1801系)
【アルコール度】16度 【日本酒度】+5
【酸度】1.5 【アミノ酸度】0.9

「やさしい粕漬」
おつまみ
150g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



「月の井 純米吟醸(瓶貯蔵)」茨城県大洗町 & 「焼き鯖のアヒージョ」茨城県神栖市

太宰府の街・大洗にある、大島屋が威容を誇る大洗磯前神社は、酒の神様としても知られる国造りの神・大己貴命と、それを助けた少彦名命を祀っています。神が降臨したとされる石礫「神磯」の近隣に蔵を構える「月の井」は、近年注目される茨城県の蔵元のひとつです。

「月の井 純米吟醸」
【原料地】山田錦(兵庫県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】57%
【使用酵母】小川酵母(きよかわ)10号
【アルコール度】16度 【日本酒度】未定
【酸度】未定 【アミノ酸度】未定

「焼き鯖のアヒージョ」
おつまみ
100g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。

第二回 七月

「白馬錦 特別純米(瓶貯蔵)」長野県大町市 & 「小谷漬」長野県小谷村

安曇野と呼ばれる一帯の中心地・大町市にある蔵元。この辺りは、清冽な雪解け水と、冷涼な気候を利用した減農薬、減化学肥料での農業が盛んです。安曇野産の特別栽培米「長野県認定」を長野県酒造協同組合のアルプス掲精工場で精米し、北アルプスの伏流水と、極寒の気候で醸した濃密でシャープな特別純米をお届けします。

「白馬錦 特別純米」
【原料地】トトロワセ(長野県産) 美山錦(長野県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】60.59%
【使用酵母】きよかひ170号
【アルコール度】15度 【日本酒度】+1
【酸度】1.8 【アミノ酸度】1.6

「小谷漬」
おつまみ
160g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



「萬代 純米吟醸(瓶貯蔵)」福岡県宇美町 & 「有明海産 おつまみ赤貝」福岡県柳川市

「萬代」は福岡市の南東に隣接する宇美町にある蔵元。寛政4年(1792年)に創業。明治時代、5代目の当主であった小林作五郎は、酒質向上への意欲が高く、酒の先進地・灘や伊丹を隠密で視察し、良酒醸造に心血を注いだ結果、福岡に「萬代」という銘醸蔵となりました。

「萬代 純米吟醸」
【原料地】山田錦(福岡県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】60%
【使用酵母】きよかひ1801号
【アルコール度】16度 【日本酒度】+2
【酸度】1.2 【アミノ酸度】1.2

「有明海産 おつまみ赤貝」
おつまみ
50g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



第三回 八月

「譽國光 山廃純米原酒(瓶貯蔵)」群馬県川場村 & 「ちよこつと酢っぱ」群馬県下田町

群馬県の北部に位置する川場村にある蔵元。冷涼な気候と、清冽で豊かな水が、この蔵の自慢です。一般的な純米酒は、アルコール分17度以上ある醪を出荷の際15度程度まで加水します。この酒は、山廃醪を使用、醪のアルコール分を16度程度に抑えた原酒のままお届けします。

「譽國光 山廃純米原酒」
【原料地】あさひの夢(群馬県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】70%
【使用酵母】きよかひ170号
【アルコール度】15度以上16度未満
【日本酒度】-2 【酸度】2.2 【アミノ酸度】1.6

「ちよこつと酢っぱ」
おつまみ
40g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



「腰古井 特別純米(瓶貯蔵)」千葉県勝浦市 & 「鯖の甘露煮」千葉県南房総市

千葉県には、40余りの日本酒の蔵元があります。一般的に、海に近い蔵元のお酒は、魚介類と合う淡麗タイプ、遠いと塩分の多い保存食と好相性の濃醇タイプとなります。千葉県産の日本酒も、黒潮寄せる外房地方の酒は淡麗タイプが多いようです。そんな千葉県外房の酒の代表格が「腰古井」です。

「腰古井 特別純米」
【原料地】あさひの夢(千葉県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】60%
【使用酵母】きよかひ170号
【アルコール度】15度以上16度未満
【日本酒度】未定 【アミノ酸度】未定

「鯖の甘露煮」
おつまみ
1尾

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



限定 800口

1.8Lコース

C コースは、各回日本酒1銘柄かつまみ1品or2品
D コースは、各回日本酒1銘柄のみのコース

第一回 六月

「芳薫 純米吟醸(瓶貯蔵1年熟成酒)」佐賀県鹿島市 & 「丸干し むつごろう」佐賀県鹿島市

150年にも及び栽培され続けてきた酒米のルーツ備前雄町を大吟醸規格の精米歩合50%にまで磨き上げ醸した純米吟醸を瓶詰したまま低温で熟成させました。1年間の熟成を経て、ソフトで円やかに変化した味わいを御賞味ください。

「芳薫 純米吟醸」
【原料地】雄町(佐賀県産)
【仕込地】多良野の伏流水 【精米歩合】50%
【使用酵母】きよかひ1801号(きよかひ1801系)
【アルコール度】16度 【日本酒度】+5
【酸度】1.5 【アミノ酸度】0.9

「丸干し むつごろう」
おつまみ
2尾

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



第二回 七月

「白馬錦 特別純米(瓶貯蔵)」長野県大町市 & 「そば味噌」長野県長野市

長野県が認定した安曇野産の特別栽培米だけを使用した特別純米酒。長野県にルーツがある「きょうかい701号酵母」と日本の屋根・北アルプスの雪解け水で醸した味わいは、キリリとした骨太な辛口。冷やして美味しい純米酒です。

「白馬錦 特別純米」
【原料地】トトロワセ(長野県産) 美山錦(長野県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】60.59%
【使用酵母】きよかひ170号
【アルコール度】15度 【日本酒度】+1
【酸度】1.8 【アミノ酸度】1.6

「そば味噌」
おつまみ
150g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



第三回 八月

「譽國光 山廃純米原酒(瓶貯蔵)」群馬県川場村 & 「みそ漬こんにやく」群馬県下田町

近年、注目を集める新しい日本酒は、醪でのアルコール分を市販時のアルコール分に抑えて、酵母に負担を掛けずに、雑味のないスッキリとした味わいが特長です。山廃造りの爽やかな酸味との合わせ技をお楽しみください。

「譽國光 山廃純米原酒」
【原料地】あさひの夢(群馬県産)
【仕込地】郡山・伏流水 【精米歩合】70%
【使用酵母】きよかひ170号
【アルコール度】15度以上16度未満
【日本酒度】-2 【酸度】2.2 【アミノ酸度】1.6

「みそ漬こんにやく」
おつまみ
150g

おつまみの説明は、裏面をご覧ください。



お届け内容			
	第一回(6月)	第二回(7月)	第三回(8月)
720mlコース	ほうくん 芳薫 純米吟醸 (瓶貯蔵1年熟成酒) かわだしよくひん 川田食品株式会社 やさしい粕漬	はくばしき 白馬錦 特別純米 (瓶貯蔵) たいほくのうまきようとうくみあい 大北農業協同組合 小谷漬	ほまれこころ 譽國光 山廃純米原酒 (瓶貯蔵) もてきよくひんこうきょう 茂木食品工業株式会社 ちょこつと酢っぱ
	つきのい 月の井 純米吟醸 (瓶貯蔵) たかぎしょうてん 高木商店 焼鯖のアヒージョ	ばんだい 萬代 純米吟醸 (瓶貯蔵) 藤やまひら 有明海産「おつまみ赤貝」	こしごい 腰古井 特別純米 (瓶貯蔵) 南アルガマリーナ 鯖の甘露煮
1.8Lコース	ほうくん 芳薫 純米吟醸 (瓶貯蔵1年熟成酒) つきのい 月の井 純米吟醸 (瓶貯蔵)	はくばしき 白馬錦 特別純米 (瓶貯蔵) ばんだい 萬代 純米吟醸 (瓶貯蔵)	ほまれこころ 譽國光 山廃純米原酒 (瓶貯蔵) こしごい 腰古井 特別純米 (瓶貯蔵)

	第一回(6月)	第二回(7月)	第三回(8月)
720mlコース	ほうくん 芳薫 純米吟醸 (瓶貯蔵1年熟成酒) かわだしよくひん 川田食品株式会社 丸干し むつごろう	はくばしき 白馬錦 特別純米 (瓶貯蔵) すやかめほんてん 南許屋亀本店 そば味噌	ほまれこころ 譽國光 山廃純米原酒 (瓶貯蔵) もてきよくひんこうきょう 茂木食品工業株式会社 みそ漬こんにやく
	ほうくん 芳薫 純米吟醸 (瓶貯蔵1年熟成酒)	はくばしき 白馬錦 特別純米 (瓶貯蔵)	ほまれこころ 譽國光 山廃純米原酒 (瓶貯蔵)

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。

2018年 5月20日(日) 締め切り日

[2018夏の頒布会]期間:2018年6月～8月(全3回)

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4,320円税込×3回 (税別 4,000円)

☐ 720mLコース B ☐ 口数

毎回2銘柄3,240円税込×3回 (税別 3,000円)

☐ 1.8Lコース C ☐ 口数

毎回1銘柄4,320円税込×3回 (税別 4,000円)

☐ 1.8Lコース D ☐ 口数

毎回1銘柄3,240円税込×3回 (税別 3,000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ございません。

日本珍味列島 味覚の旅

2018

佐賀県 鹿島市
まるば 丸干し むつごろう (1.8L  コース)

川田食品 株式会社
日本最大の干潟で知られる有明海といえ
ば、「むつごろう」が有名。戦後、年々漁獲量
が減少して今ではすっかり高級魚の仲間入
りしたむつごろうを特製の醤油ダレに漬け
込んだ後、独自の技術で乾燥させました。



佐賀県 鹿島市
かすづけ やさい粕漬 (720ml  コース)

川田食品 株式会社
酒造りで栄えた佐賀県鹿島市。その副産物・
酒粕を利用し、野菜や海産物の粕漬が誕生
しました。大根、人参、胡瓜を刻んで酒粕で
和えるように漬け込みました。甘やかな旨味
と、野菜の歯ごたえをお楽しみください。



福岡県宇美町
株式会社 小林酒造本店

長野県 長野市
みそ そば味噌 (1.8L  コース)

有限会社 酢屋亀本店
信州味噌に、そばの実、ゴボウ、白ごまを練
り込みました。濃厚な味噌の旨味。心地よい
食感と、そばの実を噛んだ後に広がるそば
の香り。これ以上になお酒の友です。



長野県 小谷村
おたりづけ 小谷漬 (720ml  コース)

大北農業協同組合
大町市の北、新潟県の県境にある山間の
村・小谷村は、いまではほとんどいない小谷
杜氏の故郷。この自然豊かな村は、山菜が
名物。小谷産の野菜類を醤油ベースのタレ
に漬け込んだ滋味豊かで素朴な美味さが
魅力の漬物です。



合掌造り



長野県大町市
株式会社 薄井商店



群馬県川場村
土田酒造 株式会社

群馬県 下仁田市
す ちょこっと酢っぱ (720ml  コース)

茂木食品工業 株式会社
日本の伝統的で素朴な食べ物「こんにゃく」
は、繊維質豊富な健康食品として静かな人
気になっています。こんにゃくを作る過程
で、プリッとした食感を出しつつ、紅芋酸味
の酸味と紫蘇の風味などで味付けをして仕
上げました。



群馬県 下仁田市
づか みそ漬こんにゃく (1.8L  コース)

茂木食品工業 株式会社
蒟蒻芋は、群馬県が全国シェアの97.5%を
占めています。昔ながらの製造方法の「水か
き缶蒸し製法」で時間をかけて仕上げてコ
シのある歯ごたえのこんにゃくを、特製の田
舎味噌にじっくり漬け込みました。



茨城県大洗町
株式会社 月の井酒造店

茨城県 神栖市
や さば 焼き鯖のアヒージョ (720ml  コース)

株式会社 高木商店
秋から冬にかけ銚子港で水揚げされた脂が
たっぷり乗った旬の真鯖を焼き、ニンニク・
唐辛子とともに繊細な香りのエクストラパー
ジンオイル、さらに隠し味の醤油で味付け、
煮込みました。本場スペインの家庭料理・ア
ヒージョを日本風にアレンジした逸品。



サバ

千葉県 南房総市
さば かんろに 鯖の甘露煮 (720ml  コース)

有限会社 アルガマリーナ
南房総沖で取れた小ぶりの鯖を丸ごと一
匹、骨まで柔らかく煮込みました。味付けに
使用した醤油も千葉県産にこだわり、2012年
に第61回全国水産加工たべもの展覧会評会で
大阪府知事賞を、2016年の「にっぽんの宝
物」世界大会では最優秀賞を受賞しました。



福岡県 柳川市
ありあけかいさん 有明海産 おつまみ赤貝 (720ml  コース)

株式会社 やまひら
筑後川が注ぐ有明海は、北部九州の母なる
豊饒の海。筑紫山地から川を下った豊富な
栄養分が、独特の生態系の揺り籠となってい
ます。この海で育った赤貝の一種、肉厚の「サ
ルボウ貝」を醤油で甘辛く炊き上げました。



厳島神社



シオアナギ



ムツゴロウ



佐賀県鹿島市
有限会社 馬場酒造場



ほうくく



東寺・五重塔

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
2018年
5月20日(日)

お申し込みは当店まで