



日本名門酒会
JAPAN PRESTIGE SAKE ASSOCIATION

“
令
い
酒
を
佳
き
人
に
”

令和を記念して

2019年 秋の厳選！

純米酒 頒布会



本格的な夏を迎えましたが、暦の上ではもう秋。この秋は、5月に即位された天皇陛下が内外に即位を宣明される“即位正殿の儀”に臨まれ、さらに陛下は収穫された新穀を神々に供えて、実りへの感謝と、国と国民が安らかで穏やかであることを祈られる“大嘗祭”も営まれます。このおめでたい特別な秋から、全国12の蔵元が技の限りを注いだ純米酒の頒布会が始まります。初回の10月と二回目の11月は、平成最後の春に生まれ、ひと夏を越して適度に熟成した純米酒を。3回目の12月から最終回の3月までは、令和最初の新酒をお届けします。数に限りがございますので、お早めにお申し込みください。

720mlコース（毎回2銘柄） 本体小売価格2,500円（税込み2,750円）×6回
1.8Lコース（毎回2銘柄） 本体小売価格5,000円（税込み5,500円）×6回

※ お申し込みは、下記の日本名門酒会加盟店まで。

日本名門酒会加盟店

10月
頒布酒

信濃錦

しなのにしき

平成仕込
純米酒

信濃錦 <長野県 伊那>

地元産の減農薬栽培「美山錦」を扁平精米にて効率よく精米。精米歩合70%ながら、理論上60%精米に迫る品質の白米で醸した旨味のある辛口純米酒。夏は山小屋を守る山男が、冬は杜氏として腕を振るう。

原料米	： 美山錦（伊那市産）	アルコール分	： 15.5度
精米歩合	： 70%（扁平精米）	日本酒度	： +4
酵母	： きょうかい1401号	酸度	： 1.8
仕込水	： 天竜川水系（中央アルプス）の伏流水（軟水）	アミノ酸度	： 1.4
		杜氏	： 宮下 拓也（諏訪）



10月
頒布酒

一ノ蔵

いちのくら

平成仕込
純米酒

一ノ蔵 <宮城県 大崎>

宮城県を代表する酒造好適米「蔵の華」だけを使い、ベストセラー商品「無鑑査本醸造辛口」と同じ精米歩合65%で醸した、定番の「特別純米 辛口」とは一味違う、酸味豊かな純米酒。新たな「一ノ蔵」のチャレンジ商品。

原料米	： 蔵の華（宮城県産）	日本酒度	： +1～+3
精米歩合	： 65%	酸度	： 1.8～2.0
酵母	： きょうかい901号	アミノ酸度	： 1.5～1.7
仕込水	： 大松沢丘陵の伏流水（軟水）	杜氏	： 門脇 豊彦（南部）
アルコール分	： 15度		



11月
頒布酒

男山

おとこやま

平成仕込
生酛純米酒

男山 <北海道 旭川>

「男山」を代表するロングセラー商品「生酛 純米酒」を瓶貯蔵にした特別仕立て。ほのかに漂う上品な芳香と、透明感とメリハリのある味わいが特長。冷やでよし、燗でよし、生酛造りのよさを十分に感じさせる純米酒。

原料米	： 出羽燦々（山形県産） 美山錦（秋田県産） 五百万石（富山県産）	アルコール分	： 15度
精米歩合	： 60%	日本酒度	： -1.0
酵母	： きょうかい901号	酸度	： 2.0
仕込水	： 大雪山系の伏流水（中軟水）	アミノ酸度	： 1.2
		杜氏	： 北村 秀文（南部）



11月
頒布酒

司牡丹

つかさばたん

平成仕込
純米酒

司牡丹 <高知県 佐川>

「原料米全体の約2割を占める米麴が、酒質の8割を決める」という考え方に基づいて、麴米と酒母米に55%精米の「山田錦」を使用。掛米には70%精米の飯米品種を使用して高いコストパフォーマンスの辛口純米酒にチャレンジ。

原料米	： アケボノ（岡山県産） 山田錦（兵庫県産）	アルコール分	： 16度以上17度未満
精米歩合	： 70%・55%	日本酒度	： +4.0
酵母	： 高知酵母（AA-41）	酸度	： 1.5
仕込水	： 仁淀川水系柳瀬川の伏流水（中軟水）	アミノ酸度	： 1.0
		杜氏	： 浅野 徹（高知）



12月
頒布酒

越後鶴亀

えちごつるかめ

令和新酒
特別純米酒

越後鶴亀 <新潟県 新潟>

麴米・酒母米に富山県の農業法人が、除草剤以外の農薬を使用せず、有機肥料主体に栽培した「山田錦」を使用。精米歩合60%ながら、粕歩合の目標を40%に設定した吟醸造り。香り高い1801号酵母と、上品な味わいの1001号酵母の新酒。

原料米	： こしいぶき（新潟県産） 山田錦（富山県産）	アルコール分	： 15度
精米歩合	： 60%	日本酒度	： ±0
酵母	： きょうかい1801号 きょうかい1001号	酸度	： 1.5
仕込水	： 信濃川水系西川流流水（軟水）	アミノ酸度	： 1.2
		杜氏	： 横田 伸幸（越後）



12月
頒布酒

天覽山

てんらんざん

令和新酒
純米酒

天覽山 <埼玉県 飯能>

日本酒造りは「一麴、二酛、三造り」。最も重要な麴と、次に重要な酒母に精米歩合55%の酒造好適米「五百万石」を使用。掛米は埼玉県で開発された飯米品種「彩のかがやき」を70%精米で、コストパフォーマンスを追求する新酒。

原料米	： 彩のかがやき（埼玉県産） 五百万石（新潟県産）	アルコール分	： 15度
精米歩合	： 70%・55%	日本酒度	： +1.0
酵母	： きょうかい1001号	酸度	： 1.3
仕込水	： 秩父山地大掛山系荒川水系入間川の伏流水（中軟水）	アミノ酸度	： 0.8
		杜氏	： 小林 清司（南部）



お申し込みのご案内

【お申し込み方法】

上記の所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にご注文ください。
※最寄りの加盟店がわからない場合は、下記の日本名門酒会本部までお問合せください。

【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店の酒販店にご相談ください。

【出荷予定日】

頒布会の出荷予定日は、毎月中旬以降を予定しています。

【お願い】

●お申し込みの期間内でも限定数に達し次第、締め切らせて頂くことがあります。●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。●都合により商品の意匠等が一部変更になる場合があります。●表記されている原料米や分析値は、酒質設計段階でのものですので、都合により変更される場合がございます。●事故など不測の事態があった場合、お届けが遅れる場合がございます。

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（代表）
日本名門酒会公式サイト <https://www.meimonshu.jp/>

お申し込み書 ※ご注文のコースの□マスに中に印を付けてください。

期間：2019年10月～2020年3月 締め切り日：2019年9月24日（火）

☐ 720mlコース（毎回2銘柄）
本体小売価格2,500円（税込み2,750円）×6回

口数

☐ 1.8Lコース（毎回2銘柄）
本体小売価格5,000円（税込み5,500円）×6回

口数

ふりがな
お名前

様

お電話番号

ご住所 〒

キリトリ

1月
頒布酒

賀茂泉 <広島県 西条>

日本酒造りに最も重要な麴と、次に重要な酒母に大吟醸規格の精米歩合50%の酒造好適米「山田錦」を使用。飯米品種ながら酒米としても使用されることの多い「中生新千本」を70%精米で組み合わせて挑む純米新酒。

原料米	：中生新千本（広島県産）	アルコール分	：15度
	山田錦（広島県産）	日本酒度	：+1.0
精米歩合	：70%・50%	酸度	：1.6
酵母	：広島酵母	アミノ酸度	：未定
仕込水	：賀茂山系龍王山伏流水（中硬水）	杜氏	：新谷 寿之（広島）



1月
頒布酒

峰乃白梅 <新潟県 新潟>

越後杜氏の本拠地で、吟醸づくりで定評のある福島流の酒造りに挑む井島杜氏。着々と実績を重ねながら臨む頒布酒は、オール新潟産「五百万石」の純米酒。新春に相応しい果実香と、バランスのいい味わいの新酒。

原料米	：五百万石（新潟県産）	日本酒度	：+2.0
精米歩合	：65%・60%	酸度	：1.5
酵母	：未定	アミノ酸度	：1.0
仕込水	：角田山系の伏流水（軟水）	杜氏	：井島 健司（南部）
アルコール分	：15度		



2月
頒布酒

はぎの露 <滋賀県 高島>

濃厚な味わいの酒質を得意とする能登流の杜氏が、酒造好適米「吟吹雪」を使い、通常に比べて仕込水の量を1割以上減らした濃厚仕込み「十水仕込み」に挑戦。米の旨味たっぷりの豊潤な味わいの新酒をお届け。

原料米	：吟吹雪（滋賀県産）	日本酒度	：-3
精米歩合	：70%	酸度	：2.0
酵母	：きょうかい9号系	アミノ酸度	：1.8
仕込水	：比良山系の伏流水（軟水）	杜氏	：杉本 和寛（能登）
アルコール分	：15度		



2月
頒布酒

飛良泉 <秋田県 にかほ>

創業から530余年。日本で3本の指に数えられる歴史を刻む老舗「飛良泉」。その長い歴史上、屈指の杜氏が得意とするのが山廃造り。掛米に通常よりも玄い米を使って挑む山廃純米酒の新酒。ジューシーな酸味が魅力。

原料米	：美山錦（秋田県産）	日本酒度	：+1.0
精米歩合	：70%・60%	酸度	：2.0
酵母	：きょうかい701号	アミノ酸度	：1.4
仕込水	：島海山の伏流水（硬水）	杜氏	：遠田 嘉人（山内）
アルコール分	：16度		



3月
頒布酒

久寿玉 <岐阜県 高山>

高齢だった越後杜氏が引退し、杜氏不在のまま、社長を含めた社員総がかりで挑んだ前酒造期。手ごたえを得た蔵元は、前年と同様に社員全員が蔵人になって挑む2年目の酒造り。適度な旨味とすっきりとした味わいの新酒。

原料米	：ひだほまれ（岐阜県産）	アルコール分	：15度
精米歩合	：60%	日本酒度	：+5.0
酵母	：きょうかい901号	酸度	：1.5
仕込水	：神通川水系宮川（北アルプス）の伏流水（軟水）	アミノ酸度	：1.6
		杜氏	：なし



3月
頒布酒

華鳩 <広島県 呉>

軍港として知られた広島県呉港に浮かぶ倉橋島。倉橋島の水田で、蔵元社長、杜氏、蔵人たちが自ら作付けした酒造好適米「吟のさと」を使い、精米歩合70%ながら、吟醸タイプに仕上げることを目標に挑む純米新酒。

原料米	：吟のさと（音戸町産）	アルコール分	：15度
精米歩合	：70%	日本酒度	：+1.0
酵母	：熊本酵母	酸度	：1.5
仕込水	：古観音山系の伏流水（井戸水と湧水（中軟水））	アミノ酸度	：未定
		杜氏	：藤田 忠（広島）

