

れいぞん

特別純米原酒 (生貯蔵)

九州と真ん中。世界一の規模のカルデラを持つ活火山・阿蘇山周辺は、変化に富んだ雄大な自然が魅力です。噴煙を上げる中岳を東に仰ぎ、緩やかな起伏を覆う小さな湖。緑の草原、千里ヶ浜に点在する小さな湖。放牧されている牛や馬が草を食む光景は、ヨーロッパを思い起こさせる牧歌的な風景です。また、口づばを白く濁気を立てる温泉も独特の雰囲気を醸し出しています。

阿蘇の米と豊かな水。九州とは思えない冷涼な気候のなか、阿蘇を流れるのは、蔵元の名長山村純米を語るのに、ざんば、まさしく阿蘇の人と大自然が育んだお酒です。れいぞんの特長は、どちらかといえば、甘やかな口づばが多い九州の日本酒とは、珍しく、骨太のすっきりとした辛口です。これも、海から遠く、空気の冷たさや乾燥による気候の影響が感じられます。

阿蘇の米と豊かな水。九州とは思えない冷涼な気候のなか、阿蘇を流れるのは、蔵元の名長山村純米を語るのに、ざんば、まさしく阿蘇の人と大自然が育んだお酒です。れいぞんの特長は、どちらかといえば、甘やかな口づばが多い九州の日本酒とは、珍しく、骨太のすっきりとした辛口です。これも、海から遠く、空気の冷たさや乾燥による気候の影響が感じられます。

天寿

純米酒 (瓶貯蔵)

秋田と山形の県境。日本海に優美な山容を映す「影島海」で知られる東北第二の高山「海山(2,236m)」は、海から急激にそそり立つ単独峰です。その頂上から直線に北北東に約17キロの山麓の街、矢島町が「天寿」の故郷です。矢島町は秋田三大河川のひとつで、海山を水源とする子吉川中流の街並みで、秋田でも屈指の良質な産地です。小さく蛇行しながらも北北西に向かって、ほぼ一直線に流れる子吉川の流域沿いには、細長い平野が続きます。その平野の背後には山々が連なるため、水利はもちろん、冷たい北風を防ぎつつも適度な風が吹き抜ける、稲作の理想的な条件を備えています。

「天寿」の蔵元では、昭和58年(1983)から蔵人と近隣の農家による「天寿酒米研究会」という酒米の契約栽培グループを立ち上げ、寒冷地に適した酒造好適米(美山錦)などの栽培を続けてきました。

天寿酒米研究会の農家が、鳥海山の雪融け水が湧き出る田で作り出した酒造好適米(美山錦)を精米歩合60%まで磨き、海山の伏流水で、東京農業大学開成のナデシコ醸造で醸した純米酒をお届けしています。このお酒は、東京で行われたワインクラスタスで、おしい日本酒アワード2019で、最高金賞、パリで開催されたクラマスタ2020で「ブラチナ賞」賞状を、ロンドンで開催されたインターナショナルワインチャレンジ2020で「金賞受賞」賞状、行われたフエニリス・ワールド・ワインコンクール2021で「金賞受賞」賞状、内外での市販酒コンテストにおいて数々の受賞歴を誇る蔵元が最も自信を持つ商品です。同スペックの純米酒です。しかも、瓶詰めのまま8℃の冷蔵状態で10ヶ月間熟成させた「純米酒」ならではの香りも、お洒落な食中酒として、冷でも、ぬるでもおすすすめです。



天寿 天寿酒造株式会社
天保元年(1830年)創業
秋田県由利本庄市矢島町
城内八森下117
蔵元:大井建史(7代目)
社氏:一関陽介(山内社氏)



蔵の正面
山村社長



れいぞん 山村酒造(有)
宝暦12年(1762年)創業
熊本県阿蘇郡高森町高森1645
蔵元:山村唯夫(13代目)
社氏:山村純平(蔵元社氏)

1月

真鶴

純米原酒 (生貯蔵)

宮城県北西部、東北地方屈指の穀倉地帯、大崎平野の西端の街に加美町は、ササニシキや(ひとめぼれ)が生まれた旧古川市(現・大崎市)に隣接する町です。奥羽山脈から流れ出る鴨瀬川が潤す肥沃な水田から生産される良質な水と豊かな水。東北の内陸部特有の寒冷な気候。さらに、藩政時代には仙台藩初代藩主・伊達政宗が酒造りを奨励したことがあって、酒造りが盛んになりました。

「真鶴」の蔵元は、加美町の古い町並みの一角に、ひと際重厚な商家としての佇まいを見せ、ひときわ古風な酒造りの街から払い下げられた着物を仕入れて販売する呉服商として財を成した初代・田中新八郎(寛政元年(1789)、副業として酒造業を始めました。その後、醤油醸造、質屋、両替商など事業の多角化を図り、伊達藩屈指の商家となりました。

当時の加美町の前身である新田を領していた伊達藩士・只野行義の妻・真鶴は、江戸でも名匠といわれた父・工藤周庵のもとで育った女流文筆者で、女流工藤周庵も酒造業に専念するようになった。創業家の田中家は後継者がなかったために、現在の山内町に継がれたが、14代目となる水井邦彦社長のものも、一升盛の手造り、山内町産米と伝統的なスタイルの酒造りを守りつつも、近年では様々な新しいタイプの日本酒にもチャレンジして海外にも進出しています。



蔵の正面
永井社長



真鶴 山内酒造店
寛政元年(1789年)創業
宮城県加美町加美町西町88-1
蔵元:水井邦彦(14代目)
社氏:盛川泰敬(南部社氏)

2月

開花

純米酒 (瓶貯蔵)

日本では室町時代の中頃から江戸時代の終わり頃までにあたる14世紀半ばから19世紀半ばにかけては、「小氷期」と呼ばれる寒冷な気候の時代が続きました。北半球各地で飢饉や疫病が流行し、それが原因で戦争も多くなりました。有名な、応仁の乱が起り、それが戦国時代の呼び水になったという指摘もありません。

江戸時代になってからは、米の凶作による全国的な大飢饉は4回も起きています。徳川幕府は、経済政策と食糧政策を兼ねて、豪農や商家に課税として酒造りを奨励する一方、米の収穫量の目途が立つ秋以降を酒造期と定め、大寒造り(冷)を出しました。

日本人的な主食であり、貨幣と同じ価値を持つていた米が不作になれば、米価が高騰して庶民は食料難となり、米が収入源だった武士階級も困窮することになります。一方、大豊作になると米価が暴落して、農民も武士も収入が減ることになります。そこで、米の相場場の安定化を図るために、素封家に対して副業として酒造りを奨励したわけですが、副業である以上、不作の年には酒造りを制限し、豊作の年には好きなだけ酒を造らせても問題がないというわけですが、このような政策は明治政府も継承したといわれています。



蔵の正面
島田社長



開花 第一酒造株式会社
延宝元年(1673年)創業
栃木県足利市田島町488
蔵元:島田嘉紀(12代目)
社氏:二ノ宮俊一(下野社氏)

五橋

生酛純米酒 (瓶貯蔵)

「五橋」の蔵元が、一躍脚光を浴びたのは、戦後でもない、昭和22年(1947)の全国新酒鑑評会。今、それは1947の全国新酒鑑評会。この年、春に開催された全国新酒鑑評会では、「五橋」は全国1位の評価を受け、秋に行われた全国清酒評定会でも全国2位となり、当時の慣例に従って、宮内庁への献上酒の栄誉に輝きました。

これらを契機に、山口県において「五橋」の不動の地位を確立しました。五橋の名を全国に轟かせた名社氏、久次義夫氏から、その愛弟子、吉永達夫氏と続き、さらにその愛弟子である仲間史彦社氏は、ユニークな発想で全国的にも注目される存在です。また、「酒屋の米知らず」ではないけないという言葉が口癖だった先代の蔵元、酒井佑二氏は、近隣の農家の「酒米を蔵りたい」という思いを受けて、平成8年(1996)、本格的な契約栽培をスタートしました。

五橋 酒井酒造株式会社
明治4年(1871年)創業
山口県岩国市津田町1-1-31
蔵元:酒井秀彦(6代目)
社氏:仲間史彦(大津社氏)



用語解説

【普通精米と扁平精米】
米粒の表面には灰分や、タンパク質、脂肪質が多く含まれます。灰分は麹菌や酵母など微生物の栄養源になりますが、多過ぎると発酵のバランスが崩れてしまいます。タンパク質はアミノ酸の原因になり、多過ぎるとどい、品のないう味になります。さらに脂肪質は香りがあります。そのため、日本酒づくりには先立って、原料米を精米して、不要部分を削り取りますが、一般的な普通精米では、精米歩合が低くなるほど、白米の形が丸くなるため、残った部分から削り取った部分が若干残ってしまいます。これを効率よく削る精米法が扁平精米です。但し、扁平精米は精米時間が長く、光熱費がかさむことや、心白の大きな酒造好適米には、適さないことがあります。従って、蔵元は使用する原料米や精米機の性能などを考慮して、精米方法を選んでいます。

【アルコール分】
近年の日本酒は醪のアルコール分(原酒のアルコール分)を低くする傾向があります。その理由は、アルコール発酵を担う酵母菌を傷つけないことにあります。酒類の製造に用いられる酵母の多くは、一般的に醪のアルコール分が高くなると、発酵をやめてしまう性質があります。しかし、清酒酵母は自分がつくったアルコールで自分自身が発酵をやめない性質があります。ワインやビールはアルコール分が日本酒よりも低いのはそれが理由のひとつです。醪のアルコール分が高くなると酵母が傷ついて死滅し、その体内からは雑味成分や老香成分などが溶け出してしまふため、これを防ぐために、醪のアルコール分を15度程度に抑える製法が増えているわけですが、醪を搾った後、水を加えないお酒を原酒といえます。

全国各地から選抜された蔵元がお届けする純米酒。個性豊かで美味しいお酒を半年間(6回)にわたってお楽しみいただけます。

お申し込みのご案内 秋の頒布会 概要

頒布期間:2021年10月~2022年3月 締め切り日:2021年9月20日(月・敬老の日)

●720mlコース(毎回2銘柄) 本体小売価格2,718円(税込2,990円)×6回

●1.8Lコース(毎回2銘柄) 本体小売価格5,436円(税込5,980円)×6回

●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、酒質設計段階のもので、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/

ご注文書 締め切り日: 2021年9月20日(月・敬老の日) ご注文のコースの□マスの中に印を付けてください。 □720mlコース(毎回2銘柄) 本体小売価格2,718円(税込2,990円)×6回 □1.8Lコース(毎回2銘柄) 本体小売価格5,436円(税込5,980円)×6回 ふりがな お名前 様 電話番号 ご住所

日本名門酒会加盟店