

2022年

夏の純米酒

頒布会

夏を楽しむ

「爽快純米酒」

ウチ飲みで、
ゆったり旅気分！

たまには地図帳を広げ、ネット検索すれば
◆◆◆ ゆったりほろ酔い、旅気分！ ◆◆◆

コロナ禍に翻弄され早2年。私たちのライフスタイルは大きく変わりました。「なかなか外には飲みに行きづらい」、「旅に出て地酒を味わうことも少し躊躇してしまう」ということもありました。やっと明るい兆しも少し見え始めました。この夏には新しい日常が始まっていることを願うばかりです。しかし、こんな状況下で解ったことがあります。「ウチ飲み」の楽しさです。どんな時でも「日本酒を飲む時間を楽しむこと」を忘れない日本酒ファン・蔵元が数多くいたことです。

今回の頒布会は、これから始まる「暑い夏でも楽しめる日本酒」をテーマに、日本名門酒会が厳選した「爽快純米酒」をお届けします。各蔵元がどのように考え、チャレンジをし、どんな味わいに仕上げてくるのか…。楽しみにお待ちください。お酒をキンキンに冷やす、氷を一つ落としてロックに、ちょっとお燗するもよし。色んな飲み方で楽しい時間・食卓を演出してくれます。お酒を育んだ蔵元の在所に想いを馳せ、旅気分を味わいながら日本の暑い夏を美味しく楽しく乗り越えましょう！

出羽ノ雪



山形県鶴岡市 DEWANOYUKI

■クラゲ水族館

山形名物さまざまあれど、平成26年(2014年)開設した鶴岡市・加茂水族館の「クラゲドリーム館」は必見です。庄内浜の生き物や浜文化を伝えようと工夫を凝らし誕生。クラゲの展示種類は60を超え世界一を誇り、幻想的な世界を堪能できると評判です。クラゲをヒントにノーベル賞を受賞した下村 脩氏になれるかも。

福乃友



秋田県大曲市 FUKUNOTOMO

■大曲の花火

秋田名物さまざまあれど、8月最終土曜日に開催される横手盆地北部の「大曲の花火」は、明治43年諏訪神社の余興として始まり100年以上の歴史を誇るイベント。毎年80万人以上が集う感動の花火です。今では、「春の草」・「秋の草」にも挑戦し日本の花火を世界に発信しています。

長良川



岐阜県各務原市 NAGARAGAWA

■長良川といえば鵜飼

岐阜名物さまざまあれど、やはり長良川といえば「鵜飼」でしょう。鵜飼の歴史は古く8世紀に書かれた「日本書紀」に登場します。織田信長も見物し鵜飼の名称を授けました。家康は石焼の鮎を堪能し、江戸城に献上するのが例となったといわれています。現在は岐阜市の長良川鵜飼と関市の小瀬鵜飼が宮内庁の鵜飼によって行われています。鵜飼は岐阜県に6名、関市に3名いて世襲制だそうです。



賀茂泉



広島県東広島市 KAMOIZUMI

■賀茂泉蔵元の煙突

広島名物さまざまあれど、西条上地区には酒好きなら見ておきたい「酒蔵通り」の街並みがあります。「純米の賀茂泉」で知られている蔵元の酒は、美しい山吹色の酒として親しまれています。西条を訪ねたら空に突き出した煙突が目印の蔵元を探して見てください。また、毎年10月の第2土・日曜日に開催される「酒まつり」には、両日合わせて20万人が来場します。酒好きはもちろん酒が飲めない人や家族も楽しめるイベントになっています。

北久



和歌山県海南市 CHOKYU

■夜景

和歌山名物さまざまあれど、海南市は温暖な気候でビワの産地・漆器の町として有名。熊野古道が南北に通る古くからの交通の要衝地で古い街並みが残されています。海のイメージが強い和歌山ですが、実は最近夜景スポットが人気です。雨の森公園から望む和歌山市と海南市の夜景は、驚きと幻想的な気分を満喫できます。

純米酒は、蔵元の魂がこもったお酒です。

日本酒は地域の風土・伝統によって育まれた唯一無二の国酒です。

近年各蔵元は、酒造りの技術の革新・お客様嗜好を捉える目線など、たゆまぬ努力を重ね、高品質で個性のある美味しい日本酒を醸し出しています。

そんな中でも、純米酒は、その蔵元の魂と呼べるお酒です。各蔵元の技術に裏打ちされた個性を表現できるお酒なのです。

かつては「夏はお酒を寝かせ、熟成した秋のお酒。ひやおろし」のための時間でしたが、「夏に楽しめる日本酒」を試行錯誤し「新しい美味しい夏のお酒」として改良してきました。その「爽快純米酒」をご堪能いただければ幸いです。

「爽快純米酒」は、「酸」が決め手！

暑い夏には、「爽快感」がありがたいものです。夏バテで食欲がなくなるのは困ったものです。風呂上りに冷たいものを一気に飲んですっきりしたい気分から来られます。

そこで食事を美味しくいただくためにも「爽快純米酒」をおすすめします。爽やかな味わいが食欲を増進し、ゆったりとした心地のいい時間を提供してくれます。

「日本酒の爽快感」は、各蔵元の「酸」の生かし方で決まります。「酸」が強ければ爽快感は増しますが、蔵元が目指す美味しさを損なう場

合もあります。また、夏の食事に合うのかも悩みの種です。各蔵元が試行錯誤の末に今自信を持って送り出しているのが「爽快純米酒」です。

夏の日本酒の飲み方は？

元々日本酒は、ちびりちびり飲みましょう！と言われます。好きな人にとっては美味しさのあまりぐいぐい飲んでしまいがちです。しかし本来はゆっくり食事と合わせ、会話を楽しみ、ゆったりとした気分を味わいながら穏やかな時間を過ごす酒でありたいものです。

いろいろなお酒の中で、冷やす・常温で飲む・温める・好きなもので割るなど自由気ままに飲めるのが日本酒の特性です。ひとつのお酒でも様々な味わいを発見できます。「自分に合った味わいのお酒と好みの温度帯」を探すのも楽しみの一つです。

蔵元に想いを馳せれば、旅気分！

今回お届けする「爽快純米酒」の蔵元は様々ですが、その風土や歴史などに想いを巡らせて飲むことをおすすめします。

お酒を飲みながら「どうやってこの酒が、どんな人たちが、どんなところで」と地図帳を眺めながら飲むのも楽しいものです。いつかは行ってみたいと思えばまた楽しみも増え、より豊かな時間を過ごせます。今回のテーマは、「爽快純米酒を飲んで夏を楽しむましよう！」です。

日本名門酒会加盟店

夏の頒布会 概要

全国各地から選抜された蔵元がお届けする最新の技術を駆使した純米酒。個性豊かで美味しいお酒を3回にわたってお楽しみいただけます。

頒布期間：2022年6月～2022年8月
締め切り日：2022年5月22日(日)

※ご注文方法に関しては、裏面下部をご覧ください。
※お申し込みは、右記の日本名門酒会加盟店まで。

720mlコース(毎回2銘柄)
税込小売価格4,180円×3回



1.8Lコース(毎回1銘柄)
税込小売価格4,180円×3回





熊野街道沿いに形成された黒江地区は、江戸時代初期より「紀州漆器」の産地として有名で、このごり歯状に立ち並ぶ京風の伝統的な建造物は、一見の価値があります。また、市内の藤白神社は、佐藤姓に次いで二番目に多い「鈴木」姓の発祥地といわれています。

今回の頒布酒の中で、「兆久」の蔵元は一番海に近い蔵元です。熊野古道が通り、古くから京都と南紀白浜の湯治場の中継地として栄えてきた南紀市にて、昭和7年(1932年)に醬油の蔵元として創業。関西で初めて「薄口醬油」を開発し、和歌山県屈指の醬油メーカーとなりました。戦後は梅酒や酎ハイのベースとしてお馴染みの甲類焼酎(正式には連続式蒸留焼酎)で評価を高めた。現在では、梅酒、清酒醸造をメインにした総合酒類メーカーへと成長しました。



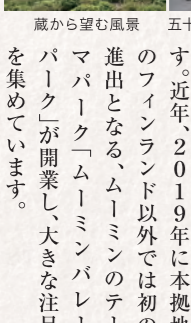
●分析値
原料米: 秋の誇(滋賀県) 出羽燗々(山形県) 山田錦(兵庫県・徳島県)
精米歩合: 65%
仕込水: 藤白山水系伏流水
酵母: きょうかい901号
アルコール分: 15度
日本酒度: +3.5(予定)
酸度: 1.4(予定)
アミノ酸度: 1.1(予定)
杜氏: 武田博文(南部杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
フレッシュな香り、爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」



●分析値
原料米: 彩のきずな(埼玉県) 五百万石(新潟県)
精米歩合: 65%・55%
仕込水: 荒川水系高麗川伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: 埼玉G酵母
アルコール分: 14度
日本酒度: -3.0(予定)
酸度: 1.5(予定)
アミノ酸度: 1.0(予定)
杜氏: 小林誠司(南部杜氏)

埼玉県西部。東京都青梅市の北に位置する飯能市は、江戸時代には木材の産地として栄えた奥武蔵野の玄関口です。西に隣接する狭山市(埼玉県)は、映画「となりのトトロ」の舞台ともなっています。この緑豊かな街で、明治30年(1897年)に創業。初代は新潟県中頸城郡の出身で東京地酒の雄として名高い「澤乃井」の小澤酒造で杜氏を務めていた経歴の持ち主。独立する際に、酒造りの環境に適したこの地を決定。豊名栗川(入間川)と成木川の合流点にあり、豊富な水に恵まれており、最高の自然環境の中で美酒が醸されています。



●分析値
原料米: 彩のきずな(埼玉県) 五百万石(新潟県)
精米歩合: 65%・55%
仕込水: 荒川水系高麗川伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: 埼玉G酵母
アルコール分: 14度
日本酒度: -3.0(予定)
酸度: 1.5(予定)
アミノ酸度: 1.0(予定)
杜氏: 小林誠司(南部杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」



●分析値
原料米: 彩のきずな(埼玉県) 五百万石(新潟県)
精米歩合: 65%・55%
仕込水: 荒川水系高麗川伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: 埼玉G酵母
アルコール分: 14度
日本酒度: -3.0(予定)
酸度: 1.5(予定)
アミノ酸度: 1.0(予定)
杜氏: 小林誠司(南部杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」

賀茂泉

広島県の中央部、江戸時代に旧山陽道の宿場町として栄えた広島市の「西条」は、兵庫県の「灘」京都府の「伏見」と並んで「日本三大銘醸地」と呼ばれている酒づくりのメッカです。



延寿蔵全蔵 賀茂泉正面 新谷寿之杜氏 前田清宏杜氏

「賀茂泉」の蔵元は、酒づくりにとって重要な水を守るために、その水源である山を守る活動「西条山と水の環境機構」酒米「山田錦」の産地育成(東広島市酒米栽培推進協議会)や酒蔵通りの町並み保存も精力的に行っています。東広島市の中心部、JR西条駅南口からすぐ側を走る旧・山陽道、通称「酒蔵通り」には、多くの酒蔵が軒を連ねています。立ち並ぶ白壁やなまこ壁、赤茶色の石州瓦に赤煉瓦煙突が作る独特の景観は、杜氏の一言。毎年10月に開催される「酒まつり」は、全国から日本酒ファンが訪れる大人気のイベントとなっています。また、広島軟水仕込を考案し、広島酒の発展に大きく寄与し「吟醸酒の父」と呼ばれた三浦仙三郎氏の半生をもとに製作された映画「吟ずる者たち」も3月25日から東京を皮切りに全国で公開となり、ロケ地となった当地では、更なる盛り上がりも期待されています。



●分析値
原料米: 八反錦(広島県) 山田錦(広島県)
精米歩合: 65%・60%
仕込水: 賀茂山系山田錦伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: 9号系
アルコール分: 15度
日本酒度: 未定
酸度: 未定
アミノ酸度: 非公開
杜氏: 新谷寿之(広島杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」

福乃友

「福乃友」の蔵がある大仙市神宮寺は、その名が示すように平安時代の神仏習合の思想によって神社に付属して建てられた寺院があった場所。秋田三大河川のひとつ雄物川が潤す水に恵まれた秋田県屈指の米どころです。



一星雅彦社長

近年では全国新酒鑑評会で3年連続金賞受賞するなど、醸造技術に磨きがかかっています。地元の水、米、そして「秋田流低温発酵」にこだわり、米の旨味を感じさせながらも、さらさらとした酒を醸しています。蔵元がある神宮寺地区(旧・神岡町)に隣接する大曲地区(旧・大曲市)と言え、毎年8月の最終週の土曜日に開催される「全国花火競技大会」通称「大曲花火大会」があり、日本三大花火大会の一つですが、本来観客に見せるための花火大会ではなく、全国のプロの花火師たちが腕を競うコンテストです。人口約4万人の町に、毎年75万人もの見物客が訪れる東北を代表する一大イベントです。



●分析値
原料米: ぎんさん(秋田県)
精米歩合: 60%
仕込水: 雄物川水系伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: きょうかい901号
アルコール分: 15度
日本酒度: +2.0(予定)
酸度: 1.6(予定)
アミノ酸度: 0.8(予定)
杜氏: 杉山堅司(山内杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」

長良川

数々の銘酒がある山形県の中で、鶴岡市・大山区は良質な水に恵まれた米どころ。近年、クラゲの展示で人気となった加茂水族館がある加茂港は、江戸時代には北前船の寄港地として大いに栄えた一方で、庄内領や幕府の天領とも目まぐるしく領主が代わりました。



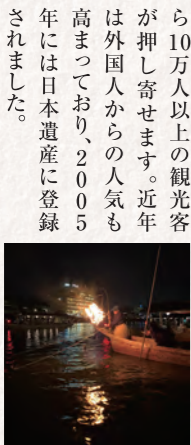
渡會俊二社長

「飛山漢水」という言葉をご存知ですか? 北部は山がちな飛騨国、南部は幾筋もの川が潤す豊かな平野が広がる美濃国を意味する岐阜県を表現した言葉です。岐阜県の南部、岐阜三大清流のひとつ長良川の中流原市は、日本には木曾川が東西に流れる田園の街。織田信長を筆頭に、戦国武将に縁が深い岐阜県内にも数多く関連する航空関連の工業都市として発展してきました。その一角に「長良川」蔵元はあります。創業は明治27年(1894年)の岐阜県唯一の酒造好適米「ひだほまれ」を中心に使用し、酒蔵内にヒーリング音楽を終日響かせてお酒の発酵や熟成を促し、米の旨みを最大限引き出した「旨みある酒」を醸しています。現在では五代目蔵元・金武直歩氏が杜氏となり、より良い酒造りを追求しています。



●分析値
原料米: 出羽燗々(山形県) 美山錦(山形県)
精米歩合: 65%・60%
仕込水: 山田深層シリカ天然水
酵母: 生醸
酵母: きょうかい601号
アルコール分: 15度
日本酒度: -5.0
酸度: 2.0
アミノ酸度: 1.2
杜氏: 渡會俊二(蔵元杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」



●分析値
原料米: あさひの夢(岐阜県) ひだほまれ(岐阜県)
精米歩合: 65%・55%
仕込水: 木曾川水系長良川伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: 岐阜G酵母
アルコール分: 14度以上15度未満
日本酒度: +5.0(予定)
酸度: 1.8(予定)
アミノ酸度: 1.0(予定)
杜氏: 金武直歩(蔵元杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」



●分析値
原料米: あさひの夢(岐阜県) ひだほまれ(岐阜県)
精米歩合: 65%・55%
仕込水: 木曾川水系長良川伏流水
酵母: 普通速醸
酵母: 岐阜G酵母
アルコール分: 14度以上15度未満
日本酒度: +5.0(予定)
酸度: 1.8(予定)
アミノ酸度: 1.0(予定)
杜氏: 金武直歩(蔵元杜氏)

《蔵元が考える、爽快なお酒とは...》
爽快感、後口が軽快なお酒を醸す。また、後口を軽快にするために、掛米に滋養菌が開発した大粒で溶解性のいい「一般米」の詩と、フレッシュな山形米を強調するために「出羽燗々」山形米を用い、味わいにふくみを持たせるようにしました。初めに「チャレンジャー」として酒米としておみと「シシカカリ」を両視にもつ。秋の詩を使い、旨味のあるすの良麴米に仕上ると思えます。
麴米には酒米の最高峰「山田錦」兵庫県産の徳島県産を使用し、酵母は徳島県産のきょうかい901号酵母を使用し、お酒単体でお飲みいただいても十分楽しめるようにしています。是非武田杜氏が掲げる「究極の食中酒」というように、「どんな食事にも合わせやすいが、濃いめの味付けかつ脂の乗った魚料理には特にオススメです。」

お申し込みのご案内
【お申し込み方法】
右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下記の日本文門酒会本部までお問合せください。
【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。
●お申し込みの期間でも限定数に達し次第、締め切りさせていただきます。●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。●都合により商品の数量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/
夏の頒布会 概要
頒布期間:2022年6月~2022年8月
締め切り日:2022年5月22日(日)
●720mlコース(毎回2銘柄)
税込小売価格 4,180円 (本体3,800円)×3回
●1.8Lコース(毎回1銘柄)
税込小売価格 4,180円 (本体3,800円)×3回
ご注文書
締め切り日:2022年5月22日(日)
※ご注文のコースの口マスに中に印を付けてください。
ふりがな お名前
様
お電話番号
ご住所 〒