

2023年夏の純米酒頒布会

# 清酒酵母は、すごい！

同じ蔵が醸す、「酵母」の違いによる純米酒を飲み比べよう！

水、米、杜氏が同じ条件で醸した日本酒が、  
「酵母」が違うだけで

こんなにも香りや味わいが違う。



そんな日本酒を飲み比べて、  
香味の違いをご堪能ください！

## 清酒酵母は、すごい！

わが国が生んだ世界的な微生物研究の第一人者で、東京大学名誉教授だった故・坂口謹一郎博士（1897～1994年）は、「ひとつの民族はひとつの酒を持つ」と述べられています。

世界中には様々な文化があり、そこには多種多様なお酒が存在しています。そして、日本には「日本酒」があります。その日本酒を醸すうえで欠かせないのが「清酒酵母」です。自然界の「酵母」は、樹液や花、果物、空気中や土の中など、いたるところに生息していることが知られており、お酒やパンなどの食品、味噌や醤油などの調味料などの醸造にも利用されているわずか5μm程の単細胞生物でありながら、1万年以上前から私たちの生活に密接にかかわってきました。

日本酒造りに欠かせない「清酒酵母」は、他のお酒に使われている酵母に比べて、低温下での増殖能力が高く、アルコールの生産力が高い特徴を持っています。一般的な酵母は、酵母自身にとっても有害であるアルコール分が、ある一定濃度に達したら発酵を止める性質があります。しかし、「清酒酵母」は自分の身に危険が及んでもアルコールをつくり続けるという他の酵母に見られない特性があることが、近年の研究でわかってきました。その結果、醸造

酒としては世界に例がないアルコール分20度に達する日本酒もできるのです。また、「清酒酵母」はお酒の風味に大きく関与する香りの成分や酸味成分もつくります。

そんな「清酒酵母」にも様々なタイプがあり、酵母ごとに香りの質や酸味も異なるため、全国の酒蔵では様々なタイプの「清酒酵母」の力を使い分け、香味の違い、その地域の風土が感じられる特徴のあるお酒を醸し出しているのです。

そこで今回の頒布会は、同じ蔵の「酵母」の違いによって醸された、多彩な香りや味わいの純米酒の“飲み比べ”を楽しんでいただけます。

仕込水、原料米、仕込の配合、杜氏が同じ条件で醸す純米酒（純米造り）ですが、「酵母」だけが異なる種類を使って醸しました。

“飲み比べ”の楽しさが倍増するように、「清酒酵母」の特徴を最大限に引き出した香味豊かな純米酒をご用意いたします。

頒布酒の詳細は、QRコードもしくは「日本名門酒会公式HP」の「2023年夏の純米酒頒布会」バナーをクリックしてください。随時更新していきます。



※詳しい情報はQRコードから。

2023年夏の純米酒頒布会

「清酒酵母は、すごい！」

同じ蔵が醸す、「酵母」の違いによる純米酒を飲み比べよう！

720ml コースのみ（各月1 銘柄 × 各2 本）をご用意しています。

※今回 1.8L のご用意はありません。

限定

720ml コース × 1,500 口

…毎月1 銘柄 2 本 4,090円（税込）× 3回

6月より毎月1銘柄・2本をご用意します。

限定商品のためご予約はお早めに

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。

6月

# 如空

Jyoku

八戸酒類(株)  
青森県五戸町



杜氏: 上井 裕文  
(南部杜氏)



「如空」蔵外観  
(冬)



地元の田園風景  
(五戸町)

きょうかい  
1801号  
酵母

瓶貯蔵



まほろば  
華  
酵母

瓶貯蔵



如空

## 「酵母」の違いでどんな味わいに!?

頒布酒「きょうかい酵母 1801号」は、青森県で開発された新品種の飯米「まっしぐら」を100%使用。酵母は「きょうかい 1801号」を使い、りんごやパイナップルの様な華やかな香り、米の旨味と甘味がありながらもスッキリとした口当たりを目指した純米瓶貯蔵酒。

頒布酒「まほろば華酵母」は、原料米は同じで、青森県が初めて開発した酵母「まほろば華酵母」を使用し、「オールあもり」にこだわりました。バナナ様の澄んだ香りがあり、お米のやわらかな旨味と甘味が調和した、バランスの取れた味わいの純米瓶貯蔵酒。

### 「きょうかい酵母 1801号」

- 原料米 / まっしぐら (青森県)
- 精米歩合 / 75%・75% ■アルコール分 / 15.0
- 日本酒度 / 未定 ■酸度 / 未定
- 仕込み水 / 戸来岳 (へらいだけ) 伏流水

### 「まほろば華(はな)酵母」

- 原料米 / まっしぐら (青森県)
- 精米歩合 / 75%・75% ■アルコール分 / 15.0
- 日本酒度 / 未定 ■酸度 / 未定
- 仕込み水 / 戸来岳 (へらいだけ) 伏流水

7月

# 菊の里

Kikunosato

菊の里酒造(株)  
栃木県大田原市



社長: 阿久津 信  
(蔵元・下野杜氏)



仕込み風景  
(甑)



契約水田

とちぎ県酵母  
T-F

瓶貯蔵



とちぎ県酵母  
T-ND

瓶貯蔵



菊の里

## 「酵母」の違いでどんな味わいに!?

頒布酒「とちぎ県酵母 T-F」は、契約栽培の「五百万石」「ひとごち」「美山錦」の規格外米を、扁平精米で55%まで精米。栃木県が開発した「とちぎ県酵母 T-F」を使用し、甘い香りとジューシーな甘味を引き出した、蔵元初挑戦の普通酒(※純米造り)。

頒布酒「とちぎ県酵母 T-ND」は、原料米は同じで、酵母は栃木県が開発した「とちぎ県酵母 T-ND」を使用し、バナナを思わせる穏やかな香りが特徴です。しっかりとした酸味がアクセントとなる、食事と一緒に楽しめる普通酒(※純米造り)。

※: 特定名称は3等米以上のお米で造った場合に表示できます。

### 「とちぎ県酵母 T-F」

- 原料米 / 五百万石 (栃木県) ひとごち (栃木県) 美山錦 (栃木県) ※規格外米使用
- 精米歩合 / 55%・55% ■アルコール分 / 15.0
- 日本酒度 / -3.0 (予定) ■酸度 / 1.5 (予定)
- 仕込み水 / 那須連山伏流水

### 「とちぎ県酵母 T-ND」

- 原料米 / 五百万石 (栃木) ひとごち (栃木) 美山錦 (栃木) ※規格外米
- 精米歩合 / 55%・55% ■アルコール分 / 15.0
- 日本酒度 / -4.0 (予定) ■酸度 / 1.7 (予定)
- 仕込み水 / 那須連山伏流水

8月

# 木曾路

Kisoji

(株)湯川酒造店  
長野県木曽村



杜氏: 湯川 慎一  
(諏訪杜氏)



蔵の母屋



開田高原から望む御嶽山

きょうかい  
1801号  
酵母

瓶貯蔵



明利小川  
酵母

瓶貯蔵



木曾路

## 「酵母」の違いでどんな味わいに!?

頒布酒「きょうかい酵母 1801号」は、「美山錦」(長野県産)を使用し、「きょうかい 1801号酵母」で醸した低アルコール原酒。きれいで華やかなりんご様の香りと、ジューシーな酸の組み合わせを狙い、果実感とフレッシュなガス感を意識した純米瓶貯蔵酒。

頒布酒「明利小川酵母」は、原料米は同じで、酸が少なく、穏やかな香りが特徴の「明利小川酵母」を使用し、バナナやメロンを思わせる穏やかな香りとビュアな甘味が特徴の低アルコール原酒。プラスαとしてジューシーな酸が出せると「鬼に金棒」の純米酒になると想像しています。

### 「きょうかい酵母 1801号」

- 原料米 / 美山錦 (長野県)
- 精米歩合 / 70%・70% ■アルコール分 / 14.0
- 日本酒度 / 未定 ■酸度 / 未定
- 仕込み水 / 木曾川水系伏流水

### 「明利小川酵母」

- 原料米 / 美山錦 (長野県)
- 精米歩合 / 70%・70% ■アルコール分 / 14.0
- 日本酒度 / 未定 ■酸度 / 未定
- 仕込み水 / 木曾川水系伏流水

## お申し込みのご案内

### 【お申し込み方法】

右面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。

### 【お支払いとお届け方法】

お申し込みの日本名門酒会加盟店の酒販店にご相談ください。

### 【入荷予定日】

毎月月中旬以降に酒販店にお届けします。

### 【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いただきます。
- ・途中までのご解約は申し受けかねますのでご了承ください。
- ・都合により商品のデザイン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、多少変更する場合がございます。
- ・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。

お問合せ

「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 <http://www.meimonshu.jp>

キリトリ

お申し込み書 ※ご注文のコースの□マスの中に印をつけてください。

【2023年夏の頒布会】

「同じ蔵が醸す「酵母」の違いによる純米酒を飲み比べよう!」

期間: 2023年6月~2023年8月

□720ml コース □口数 毎回 1 銘柄 × 2 本 × 4,090 円(税込) × 3 回

ふりがな  
お名前

お電話番号

様

ご住所 〒

締め切り日  
2023年  
5月21日(日)

※お客様から預かりする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。