

# 同じ蔵が醸す、 酵母違いの純米酒を飲み比べる

## Part 2

### 日本酒っておもしろい！

酵母違いの純米酒の飲み比べを楽しみましょう！

46億年前に誕生したといわれる地球は、その後多くの生命を育みました。

私たち現生人類（ホモ・サピエンス）が誕生した20万年前よりも遙かな昔。約10億年前には酵母や麹カビの祖先が誕生し、様々な種類へと進化してきました。そのなかのひとつが、日本酒を醸すうえで欠かせない「清酒酵母」です。

「清酒酵母」の大きな特徴として3つ挙げられます。



麹米仕込み作業

現在の清酒醸造に使われている酵母は、長い間醸造現場の環境のなかで自然に変異し、個性的で優れた酒質を生み出す酵母として、あるものは酒質に定評のある蔵元から分離され、あるものはそれらの酵母の中から環境を変えることで変異させたものです。その代表が「きょうかい酵母」と呼ばれており、「日本醸造協会」から全国の蔵元に頒布されています。また、各県の研究機関や大学などで独自に開発された酵母もあります。

そんな「清酒酵母」ですが、現在までに多くの種類が確認されており、特徴も様々です。

酵母ごとに香りや味わいなどの風味が異なるだけでなく、全国の酒蔵の環境や酒造りの手法の違いで様々なタイプの日本酒

- ①低い温度でも増殖、発酵ができ、アルコールの生産力が高い。
  - ②酸の生成が少ない（ワイン酵母の1/4～1/3程度で、繊細で上品な口当たりになる）。
  - ③日本酒独特の香り成分となるエステル（リンゴやバナナの香りが代表的）等をたくさん生成する。
- この特徴が日本酒ならではの香味、味わい、そして各蔵の個性にも繋がっていきます。

が造られています。

昨年同様に今回の頒布会では、同じ蔵元の「酵母」の違いによって異なる香味の純米酒を“飲み比べ”ていただきます。

気候、仕込水、原料米、杜氏が同じ条件で醸した純米酒ながら、「酵母」が違うだけで、絶妙に変化する日本酒の奥深さをお楽しみいただく企画です。



麹米（枯らし）

頒布酒の詳細は、二次元コードもしくは日本名門酒会公式サイト「2024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。



※詳しい情報は二次元コードから

#### 2024年夏の純米酒頒布会

同じ蔵が醸す、  
酵母違いの純米酒を飲み比べる  
「日本酒っておもしろい！」

限定

720ml コース × 1,500 口  
… 毎月1 銘柄 2 本 3,960円（税込） × 3回  
※今回 1.8L のご用意はありません。  
6月より毎月1銘柄・2本をご用意します。

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。

6月

大山  
Ohyama

加藤嘉八郎酒造(株)  
山形県鶴岡市



工藤 誠志 杜氏



純米大吟醸



おおやま



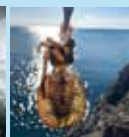
特別純米原酒



赤川(下流)



仕込みタンク



アオリイカと日本海

夏季向けに醸した贅沢な  
“純米大吟醸”をご賞味ください

山形県を代表するうるち米で醸造適正に優れた「はえぬぎ」(自社精米)を全量使用し、「きょうかい 1801号酵母」で醸した純米大吟醸。リンゴを思わせる華やかで芳醇な香りと、爽快感のある軽快な口当たりが特徴です。アルコール度数13度台の夏季に相応しい優しい酔い心地を目指した自信作です。

- 杜氏 / 工藤 誠志 (大山流杜氏)
- 原料米 / はえぬぎ (山形県産)
- 精米歩合 / 50%・50% ■アルコール分 / 13.5%
- 日本酒度 / +1~+2 ■酸度 / 1.3~1.4
- 仕込み水 / 月山水系伏流水

タンク貯蔵

瓶貯蔵

飲みやすさで注目を浴びる  
“低アルコール原酒”に挑戦!

原料米は同じとなり、精米歩合が異なります。酵母は山形県が開発した「山形 NF-KA 酵母」を使用。洋ナシやバナナ、ライチ、グレープフルーツ系の香りと、爽快でジューシーな旨味を引き出します。夏季にぴったりの、アルコール度数15度台の特別純米原酒をお楽しみください。

- 杜氏 / 工藤 誠志 (大山流杜氏)
- 原料米 / はえぬぎ (山形県産)
- 精米歩合 / 60%・60% ■アルコール分 / 15.0%
- 日本酒度 / -5.5~-4.5 ■酸度 / 1.95~2.05
- 仕込み水 / 月山水系伏流水

7月

豊の秋  
Toyonoaki

米田酒造(株)  
鳥根県松江市



上演 智信 杜氏



純米酒



とよのあき



純米酒



宍道湖へ向かううしじみ舟



蔵元外観



本社売店

今まで造ってきたことがなかった、  
香りタイプの純米酒に挑戦!

鳥根県産の「五百万石」全量使用。麴米の精米歩合を上げ、高品質で夏に軽快に飲める酒質を目指します。酵母は「きょうかい 1801号」を使用。果物を思わせる甘やかな香りがあり、米の甘味と旨味がしっかりと感じられながらも、フワッとキレル後口が特徴です。

- 杜氏 / 上演 智信 (出雲杜氏)
- 原料米 / 五百万石 (鳥根県産)
- 精米歩合 / 70%・55% ■アルコール分 / 15.0%
- 日本酒度 / ±0 ■酸度 / 1.4
- 仕込み水 / 斐伊川系伏流水

瓶貯蔵

瓶貯蔵

蔵元が得意とする辛口タイプの純米酒を、  
鳥根県開発酵母で醸します

原料米、精米歩合は同じで、酵母は鳥根県が開発した「鳥根 K-101 酵母」を使用。バナナやメロンを思わせる穏やかな香りと辛口で軽快な飲み口が特徴。蔵元のモットーである「ふっくら旨く、心地よく」を表現した旨辛口タイプの純米酒。

- 杜氏 / 上演 智信 (出雲杜氏)
- 原料米 / 五百万石 (鳥根県産)
- 精米歩合 / 70%・55% ■アルコール分 / 15.0%
- 日本酒度 / +3 ■酸度 / 1.5
- 仕込み水 / 斐伊川系伏流水

8月

はぎの露  
Haginotsuyu

(株)福井弥平商店  
滋賀県高島市



杉本 和寛 杜氏



純米吟醸



はぎのつゆ



純米吟醸原酒



琵琶湖畔に浮かぶ白鬚神社の鳥居



高島市畑地区棚田



蔵元正面

飲めば飲むほどに良さが分かる、  
蔵を代表する“クラシックタイプ”

麴米に兵庫県産「山田錦」を、掛米には滋賀県を代表する酒米「吟吹雪」を使用。酵母は「きょうかい9号系」を使い、穏やかな香りとやわらかな口当たり、後味のスッキリ感が印象的な蔵を代表する辛口タイプの純米吟醸酒。

- 杜氏 / 杉本 和寛 (能登杜氏)
- 原料米 / 吟吹雪(滋賀県産) 山田錦(兵庫県産)
- 精米歩合 / 60%・60% ■アルコール分 / 15.0%
- 日本酒度 / +10 ■酸度 / 1.6
- 仕込み水 / 比良山系伏流水

瓶貯蔵

瓶貯蔵

やわらかでジューシーな味わいが特徴の  
“モダンタイプ”にご期待ください!

原料米は同じで、酵母は「きょうかい10号系」で醸した、時代を意識した“モダンタイプ”の味わいの蔵元意欲作。バナナやメロンのような甘やかな香り、甘味としっかりとした酸味が印象的な、やや甘めのジューシーな味わいの純米吟醸に挑戦します。

- 杜氏 / 杉本 和寛 (能登杜氏)
- 原料米 / 吟吹雪(滋賀県産) 山田錦(兵庫県産)
- 精米歩合 / 60%・60% ■アルコール分 / 15.0%
- 日本酒度 / -4 ■酸度 / 2.0
- 仕込み水 / 比良山系伏流水

キリトリ

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にご相談ください。

【入荷予定日】

毎月中旬頃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 <https://www.meimonshu.jp>

お申し込み書

【2024年夏の頒布会】限定1,500口

同じ蔵が醸す、  
酵母違いの純米酒を飲み比べる  
「日本酒っておもしろい！」

720ml コース  口数 毎月1銘柄×2本×3,960円(税込)×3回  
期間：2024年6月～2024年8月

ふりがな  
お名前

様

お電話番号

ご住所 〒

締め切り日  
2024年  
5月19日(日)

※お客様からお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。