



杜氏新時代

杜氏の技を継ぐ者たち

日本酒の杜氏にも新時代の訪れ。

酒造りのDNAに目覚めて、
気がつけば実家の杜氏に。

御前酒

辻麻衣子 (29歳)

「御前酒」蔵元6代目の長女として生まれる。中央大学総合政策学部国際政策文化学科卒業。ベテラン杜氏・原田巧氏のピンチヒッターとして今年杜氏役を担当。

33歳。
腕に覚えあり。

蓬来

荒川 貴信 (33歳)

酒造り歴13年。20代から杜氏に抜擢された注目の若手。平成16年の開設以来、吟醸工場の杜氏を務めている。

玉乃光

明楽 桃子 (35歳)

奈良女子大大学院卒の才女。酒造歴11年。現在、伝統文化である日本酒を自分の仕事にと思い玉乃光酒造に入社。現在製造課長として活躍。

日本酒が自分の仕事と信じて、
奈良女子大大学院から杜氏へ。

お申し込みのご案内

●お申し込み方法

所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟の酒販店にお申し込みください。

* 申込先がわからない場合、下記の日本名門酒会本部までお問い合わせください。

●お支払いとお届け方法

お申し込み先の日本名門酒会加盟の酒販店にご相談ください。

●入荷予定日

頒布会酒の入荷予定日は、毎月中旬以降となります。

●お願い

○お申し込みの期間内でも予定数に達し次第締め切らせていただくことがあります。

○中途でのご解約は申し受けかねますので、あらかじめご了承下さい。

○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、ご了承下さい。

○表記されている日本酒度、酸度は酒質段階での数値ですので多少変更す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

電話 03-3663-0330 (代)

日本名門酒会公式サイト

<http://www.meimonshu.jp>

お申込みは当店まで

日本名門酒会 加盟店

手造りの原点は
愛媛大学大学院農学部。

華鶴

ふじた ただし
藤田 忠 (36歳)

宮崎県出身。広島杜氏。愛媛大学大学院農学科卒業。宮崎県出身。愛媛大学大学院を卒業した学研派。各種鑑評会では入賞の常連。

八代目当主みずからが、
妥協を許さない酒造り。

芳董

ほほ だいちろう
馬場 第一郎 (48歳)

東京農大醸造科卒。S63年代表取締役就任。蔵元社長自ら杜氏を務める。大吟醸「能古見」は、人気ブランドとして有名。

学生時代よりボートで
国体出場6回の情熱を
酒造りに。

長羽雪

わたらい としひと
渡會 俊仁 (43歳)

蔵元専務。渡會家17代目当主の長男として生まれる。杜氏になって4年。全国鑑評会でも金賞受賞2回。

伝統を汲みつくした新しい世界。

時に磨かれてきた蔵が、今、新しい時代を迎えている。

杜氏新時代を代表する名門酒

720ml コース (各月2銘柄)

3,000口限定

第1回 (6月)

純米吟醸 山形 鶴岡市
先羽ノ雪

精米歩合/50%
アルコール分/15.6
日本酒度+2
酸度1.3
酵母/山形16-1/山形KA



杜氏 渡會 俊仁

庄内平野中央の鶴岡市大
山で、蔵元は徳川一代將軍
秀忠の頃から酒造り。
今回のキレとふくらみの
ある酒質は、17代目蔵元
長男で杜氏の自信作。



杜氏 辻麻衣子

1804年の創業時より
三浦藩への献上酒(御前
酒)の由来。今回の仕上
りは料理の邪魔をしない
ほどよい旨口。女性杜氏
の心意気。



純米吟醸 岡山 真庭市
御酒前

精米歩合/55%
アルコール分
/15.0~15.9
日本酒度+3
酸度1.6
酵母/協会9号

第1回 (6月)

純米吟醸 山形 鶴岡市
先羽ノ雪

杜氏 渡會 俊仁

精米歩合/50%
アルコール分/15.6
日本酒度+2
酸度1.3
酵母/山形16-1/山形KA



庄内平野中央の鶴岡市大
山で、蔵元は徳川二
代將軍秀忠の頃から酒造り。今回のキレ
とふくらみのある酒質は、17代目蔵元長男
で杜氏の自信作。



第2回 (7月)

純米吟醸 佐賀 鹿島市
芳董

精米歩合/60%
アルコール分/16.0~16.9
日本酒度±0
酸度1.8
酵母/熊本酵母



杜氏 馬場 第一郎

創業1795年。「製造
量を少なくしても妥協の
ない酒造り」が蔵元のポ
リシー。8代目オーナー
杜氏が造る酒は有明海沿
岸特有の旨口。



杜氏 荒川 貴信

創業1864年。伝統の技
を未来に引き継ぐために近
代化を進めている奥三河の
酒蔵。伸び盛りの杜氏が腕
を振るった山廃造りは、2年
の時をかけて米の旨味をじ
つくりと引き出している。



純米吟醸 山梨 純米吟醸
愛知 設楽町
蓬萊

精米歩合/麴米55%・
掛米60%
アルコール分
/15.0~15.9
日本酒度 非公開
酸度 非公開
酵母 非公開

第2回 (7月)

純米吟醸 佐賀 鹿島市
芳董

杜氏 馬場 第一郎

精米歩合/60%
アルコール分/16.0~16.9
日本酒度±0
酸度1.8
酵母/熊本酵母



創業1795年。「製造量を少なくして
も妥協のない酒造り」が蔵元のポリシー。
8代目オーナー杜氏が造る酒は有明海沿
岸特有の旨口。



第3回 (8月)

純米吟醸 広島 呉市
華鶴

精米歩合/55%
アルコール分
/15.0~15.9
日本酒度+3
酸度1.5
酵母/広島吟醸酵母
協会1001号



杜氏 藤田 忠

平安土朝の頃から瀬戸内海
の要衝だった呉市音戸町に
ある蔵。広島酒の香りと旨
味をさらに磨いて、数々の
鑑評会入賞歴に輝く若き杜
氏が心をこめて手造り。



杜氏 明楽 桃子

創業1673年。京都伏
見で米作りからこだわる
純米酒造り。日本酒を心
から愛する女性杜氏が、
フルーティな日本酒を生
んだ。



純米吟醸 京都 伏見区
玉乃光

精米歩合/60%
アルコール分/15.4
日本酒度+5
酸度1.6
酵母/自社酵母

第3回 (8月)

純米吟醸 広島 呉市
華鶴

杜氏 藤田 忠

精米歩合/55%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度+3
酸度1.5
酵母/広島吟醸酵母
協会1001号



平安王朝の頃から瀬戸内海の要衝だった
呉市音戸町にある蔵。広島酒の香りと旨
味をさらに磨いて、数々の鑑評会入賞歴
に輝く若き杜氏が心をこめて手造り。



お申し込み書

ご注文のコースのマスの中に印を付けてください

日本名門酒会 2007 夏
純米吟醸 頒布会

杜氏新時代

期間 平成19年6月~19年8月

720mlコース (各月2銘柄)

3,150円×3回
(税込み)

口数:

1.8ℓコース (各月1銘柄)

3,150円×3回
(税込み)

口数:

締切り日
平成19年5月27日(日)

ふりがな お名前	様
ご住所 〒	
お電話	

きりとり線

お客様からお預かりする個人情報につき
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ご
ざいませぬ。

お申し込み書

ご注文のコースのマスの中に印を付けてください

日本名門酒会 2007 夏
純米吟醸 頒布会

杜氏新時代

期間 平成19年6月～19年8月

720mℓコース (各月2銘柄)

3,150円×3回
(税込み)

口数:

1.8ℓコース (各月1銘柄)

3,150円×3回
(税込み)

口数:

締切り日

平成19年5月27日(日)

ふりがな

お名前

様

ご住所

〒

お電話

お客様からお預かりする個人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ございません。