

2008 春の頒布会

【春に美味しい日本酒】

日本酒には、

誕生して間もない新酒のときに美味しいものと、
熟成して美味しくなるものがあります。

それは、お米の質やお酒の造り方、
さらにできたお酒の成分の割合などによって、
違いが生じます。

今回の頒布会は、日本名門酒会参加蔵元の中から、
新酒のときに美味しいお酒を
厳選してお届けいたします。

この冬から早春にかけて誕生した新酒を、
通常2度する「火入れ」(加熱殺菌)を
1度だけにして、華やかな香りを封じ込めました。

春から初夏にかけて
一年でもっとも爽やかな季節を、
香りがたかく軽快でソフトな
純米酒でお過ごしください。

- ◆ 香り高い純米酒 6 銘柄の頒布会です。
- ◆ 頒布期間は4月～6月の3ヶ月(全3回)です。
- ◆ 毎月720ml瓶 2 銘柄をお届けします。
- ◆ ご注文の締め切りは4月7日(月)です。

春の夢酒

春、ふんわりとした陽気によって心うきうき飲むお酒は、
日本酒ならではの極上の世界…。春に美味しいお酒 6 銘柄を揃えて、
薫りたたくよう春の酔い心地とともにお届けいたします。
とびきりの新酒でこの春を心ゆくまでお楽しみください。

四月 (卯月) うづき



天寿(秋田・由利本荘)



出羽/雪(山形・鶴岡)

五月 (皐月) さつき



春鹿(奈良・奈良)



開攀(栃木・佐野)

六月 (水無月) みなづき



香田(京都・宮津)



嘉美心(岡山・浅口)



日本名門酒会 加盟店名

第1回 花薫る 4月

卯月(うづき)

旧暦四月の異名。現在の暦では一月半ほど後。夏の訪れが近いことを告げる卯の花(うづき)が咲く頃であることに由来します。唱歌「夏は来ぬ」の歌詩にもうたわれています。

天壽

てんじゆ



純米吟醸

秋田県 由利本荘市
天寿酒造株式会社

原料 米/美山錦(秋田)
精米歩合/60%
使用酵母/なでしこ酵母
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/+2.0
酸度/1.5
アミノ酸度/1.1

万年雪を頂く、鳥海山のふもとにある蔵元。20年以上も前から蔵人と地元農家による酒米作りを始め、秋田の米・水・人にこだわった酒造りが基本。撫子の花から分離した酵母で醸したお酒は、香り高くマイルドでふくよか。

出羽の雪

でわのゆき



純米吟醸

山形県 鶴岡市
株式会社渡會本店

原料 米/出羽の里(山形)
美山錦(山形)
精米歩合/60%・50%
使用酵母/山形A-7-5・山形KA
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/-2.0
酸度/1.4
アミノ酸度/1.0

出羽三山を眺める米どころ庄内平野の街・鶴岡で、酒造り380年の歴史をもつ蔵。蔵元当主の長男(専務)が杜氏を務める。華やかな香り、まるやかな味わい。後味の切れのよさが清々しい。

第2回 若葉薫る 5月

皋月(さつき)

旧暦五月の異名。「さつき」の「さ」は、神聖な、美しい、新鮮などという意味を持つ古代の接頭語。日本人にとって大切な稲作の始まりである田植えを行う神聖な月の意味です。

春鹿

はるしか



純米吟醸

奈良県 奈良市
株式会社今西清兵衛商店

原料 米/山田錦(兵庫)
精米歩合/60%
使用酵母/春鹿7号
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/+2.0前後
酸度/1.4
アミノ酸度/1.2

8世紀(奈良時代)の昔から、春日大社の神宮として御神酒を醸してきたという蔵元。独自の酵母で醸したお酒は、華やかな香り、軽快でさらりとした口当たりが、春らしい。

開攀

かいか



特別純米酒

栃木県 佐野市
第一酒造株式会社

原料 米/美山錦(長野)
五百万石(富山)
精米歩合/59%
使用酵母/栃木酵母
アルコール分/16.0~16.9
日本酒度/±0.0~+1.0
酸度/1.6
アミノ酸度/1.3

江戸時代、名主と造り酒屋を兼ねていた豪農の面影を残す蔵元。現在も自社田で生産した酒米を使用している。越後の名杜氏が造るお酒は、華やかな果実香。ソフトでふくらみのある旨味と酸味が、飲みあきない。

第3回 風薫る 6月

水無月(みなづき)

旧暦六月の異名。由来は、梅雨が明けて雨が少ないためといわれますが、「みなづき」の「な」は、「の」と同じ意味を持つ古語。本来は、水に親しむ月という意味のようです。

香田

こうでん



特別純米酒

京都府 宮津市
ハクレイ酒造株式会社

原料 米/山田錦(京都)
精米歩合/70%・60%
酵母/協会9号系
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/+3.0
酸度/1.8
アミノ酸度/1.6

京都府北部・丹後宮津の蔵元。酒米は地元丹後で契約栽培する「山田錦」。仕込み水は大江山連峰「由良ヶ岳」中腹の「不動の滝」の湧き清水。華やかな香り、しっかりした酸味の豊醇な味わいが、特長。

嘉美心

かみこころ



特別純米酒

岡山県 浅口市
嘉美心酒造株式会社

原料 米/アケボノ(岡山)
精米歩合/58%
酵母/岡山白桃酵母
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/-3.0
酸度/1.3
アミノ酸度/1.1

岡山県の西南端、おだやかな瀬戸内に面した港町にある蔵元。岡山の酒らしい甘やかで上品な味わいで定評がある。上質な桃をイメージさせるような優しい香り。爽やかな酸味と米の旨味が、甘やかに融けあって春気分。

平成20年 春の頒布会 [薫りたつ 春の夢酒]

■期間：平成20年4月～平成20年6月 ■720ml(各月2銘柄) 3,500円(税込)×3回 限定1,500口

●お申し込み方法 右の記入欄に所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にお申し込みください。
※申込先加盟店がわからない場合は、右記の日本名門酒会本部までお問合せください。

●お申し込み締切 **平成20年 4月7日(月)**

●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。

●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。
●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。

●お問合せ先 「日本名門酒会加盟店」
または 「日本名門酒会本部」 電話 03-3663-0330(代)
〒103-8380 東京都中央区日本橋馬喰町1-7-3
日本名門酒会公式サイト <http://www.meimonshu.jp>

春の頒布会「薫りたつ 春の夢酒」お申し込み書

(ふりがな)

お名前

〒

ご住所

お電話

お客様からお預かりする個人情報は、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。