

■ もっと詳しく知りたい方へ…

インターネットで「日本美味しいものめぐり」頒布酒・おつまみの詳細をご覧ください。日本名門酒会公式サイト <http://www.meimonsu.jp/>

# 日本列島 味覚の旅

お申し込みのご案内	
お申し込み方法	裏面の所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟の酒販店にご注文ください。 ※最寄りの加盟酒販店がわからない場合は、下記「日本名門酒会本部」までお問合わせください。
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の酒販店にご相談ください。
入荷予定日	頒布酒とおつまみのお届けは、各月中旬を予定しています。
お願い	<ul style="list-style-type: none"> <li>お申込みの期間内でも限定数に達し次第締め切らせて頂きます。</li> <li>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。</li> <li>都合により、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。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> </ul>
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) 日本名門酒会公式サイト <a href="http://www.meimonsu.jp/">http://www.meimonsu.jp/</a>

お申し込みは当店まで

締め切り日  
2012年  
5月20日(日)

## 秋田県 にかほ市

**はたはたの塩漬け燻製**  
有限会社 三浦米太郎商店

地元漁師による稚魚の放流などで、見事に蘇った秋田名物のはたはた。産卵のため秋口に一気に沿岸部に押し寄せる旬の魚を燻製にした新商品。はたはたを一昼夜塩漬けし、吊るして乾燥させること一昼夜半。さらにじっくり桜のチップで燻し、骨を抜いて一口大に切って完成です。ふんわり漂う燻し香が食をそそり、塩だけのシンプルな味つけがはたはたの深い味わいをより一層引き立てます。

## 福島県 白河市

**白河高原清流豚の肉みそ**  
有限会社 肉の秋元本店

食べた瞬間、肉味噌の甘味と旨味がふわっと広がり、最後にピリリと青唐辛子の辛みが舌を走る。白河の静かな山里で育ったブランド豚「白河高原清流豚」は標準豚より、生活習慣病を改善するといわれるオレイン酸を約1.2倍含み、肉汁にしっかりと甘味を備えています。清流豚の主役をこだわりの青唐辛子が辛みと香りで引き立て、白ごまもポイントになって奥深い味わいに。熱々のご飯にかけて食べるのもおすすめです。

## 福島県 南会津町

**棒たら甘露煮**  
株式会社 会津物産

内陸部の奥会津では昔から「棒たらの甘露煮」はハレの日のご馳走。固く乾燥させて旨味と栄養を凝縮させた北海道産の棒たらをやわらかくなるまで2日間水に漬けて戻し、醤油とほぼ同量の日本酒でコトコトと何時間も煮込みます。上白糖ではなく、ざらめを数回に分けて入れてコクを出すのもこだわりの製法。ほろほろと骨まで柔らかく煮込んだ甘露煮は、固定ファンも多い奥会津のふるさとの味です。

## 富山県 魚津市

**はたるいか甘露煮**  
有限会社 浜浦水産

幻想的な光を放つ「はたるいか漁」は、富山湾の春を呼ぶ風物詩。水揚げされたばかりのはたるいかを乾燥し、旨味をしっかり閉じこめます。それから手作業で1匹ずつ目玉を取り、時間をかけて水で戻し、砂糖醤油で煮る。この丁寧な仕事が、やわらかい食感を生みます。保存料を使わない「はたるいか甘露煮」は甘さ控えめ。はたるいかの旨味がギュッと濃縮され、ご飯に添えてもおいしい逸品です。

## 富山県 射水市

**白えび かまぼこチップス**  
株式会社 新湊かまぼこ

新湊かまぼこは、富山湾の宝石と呼ばれる白えびが原料の「白えびかまぼこ」で知られる老舗。長年にわたる蒲鉾製造の技を元に、富山県立大学の協力を得て新感覚のチップスを共同開発しました。小麦粉のかわりに米粉を使い、富山湾の海洋深層水を加えることで、これまでにない独特のサクサク感を実現！白えびのほのかな香りとやさしい甘みが、クセになってしまう味わいです。

## 岐阜県 高山市

**黒大豆と牛スジのここと煮**  
株式会社 ふるさと清見21

化学調味料や保存料が無添加で、岐阜県の「健康に良い食品作りコンクール」の最優秀賞を受賞。飛騨牛のスジ肉を一口大に切り、手間暇かけてしっかりと煮込みます。この牛スジと、ポリフェノールたっぷりの黒大豆とが見事にマッチ。良質なコラーゲンが「にこごり」になっているため、袋ごと湯煎していただければ美味。レタスなどの野菜にくるんだり、水菜をからめれば、よりヘルシーに食べられます。

## 長野県 木曾郡

**とんがら味噌**  
七笑酒造 株式会社

七笑酒造の現社長のお祖母様が家庭料理として作っていた唐辛子味噌を商品化した「とんがら味噌」。辛口の信州味噌をベースに、ししとうに似た「唐なんばん」でピリ辛を創出。「じゃこ」の歯ごたえもアクセントになっています。防腐剤は一切使わず、日本酒のように瓶詰後に殺菌のために湯煎。そのままでも、きゅうりや冷奴に添えても酒が進みます。マヨネーズを加えると、よりマイルドなおいしさに！

## 岐阜県 高山市

**飛騨牛**  
有限会社 平瀬酒造店

飛騨牛

## 富山県 魚津市

**北洋**  
本江酒造株式会社

北洋

## 福島県 郡山市

**紫川**  
紫川酒造株式会社

紫川

## 秋田県 大仙市

**はたはた**  
合名会社 鈴木酒造店

はたはた

## 長野県 木曾郡

**七笑**  
七笑酒造株式会社

七笑



## 佐賀県 佐賀市

**海茸の粕漬け**  
株式会社 竹八

「海のマツタケ」と言われる二枚貝の海茸の食感と、クリーミーで深い味わいの酒粕が絶妙にリアージュした佐賀を代表する特産品。名産地・西条(広島)をはじめ、西日本の蔵元を中心にした酒粕を地下のタンクでじっくりと熟成発酵。45日〜3ヶ月ほど寝かせた数種をブレンド。しっかりとすり潰すことで、きめ細かで味わい濃厚な酒粕に。艶やかな餡色の酒粕とコロコロとした歯ごたえの海茸は最高の酒の肴です。

## 佐賀県 伊万里市

**焼あご**  
小島食品工業 株式会社

飛び魚は日本近海に30種ほど生息し、佐賀県や長崎県では「あご」と呼びます。昨今、ラーメンなどのお出汁にも引っ張りだこですが、この「あご」は長崎産の最高級品。頭部と内臓を落とし、味つけて香ばしく焼きあげています。おいしさを引き出すため硬めに焼き、噛めば噛むほど旨味が染み出ます。脂肪分が少なく、高タンパク質の「セレン」やマグネシウムなどを豊富に含む栄養満点の酒の肴です。

