



2025 冬の頒布会『お米の旨味をそのまま味わえる、「しぼりたて」の純米酒を楽しむ』 ～特別仕様のしぼりたて～

昨年の終わりから続く「令和の米騒動」。2025年度の生産量は増産という話がある一方で、高温や梅雨の降水量が全国的に少なかったことから、一部では田んぼがひび割れ、開花期を迎えた稲が枯れ始めている地域もあったようです。

未だに収束の目途が立たない米事情に、皆様の不安も大きいのではないかと存じます。お米を主原料としている日本酒。今年の秋以降、蔵元が使用する原料米については、何とか数量は確保できそうな状況ですが、価格が定まらず、蔵元関係者もどうなることか、気が気でないという声が伝わってきます。

蔵元も私たちと同様に、今後の日本酒がどうなるのか大きな不安を抱えています。日本酒には欠かせないお米。1800ml（一升瓶1本）の日本酒を作るのに、約1000g（国税庁発表の「令和5酒造年度清酒製造状況一覧」より算出した全国平均）のお米が必要とされます。世界中を見てもこれほどまでにお米を贅沢に使ったお酒は、おそらくはありません。日本酒の味わいは、仕込水の良さ、発酵に関わる微生物（麹、酵母）はもちろんですが、そのほとんどがお米から生まれていると言ってもいいでしょう。

お米の大切さをいつも以上に感じる日々。こんな時だからこそ、この頒布会ではお米の味わいをダイレクトに感じられる「しぼりたて・新酒」をテーマとしました。火入れ（加熱処理）をせずに、搾ってすぐに瓶詰めすることで、お米の旨味と、フレッシュな味わいを瓶に封じ込めました。なかなか味わうことが出来ない頒布会のためだけにご用意する特別仕様の「しぼりたて」にご期待ください。（※酒質は参考値です）



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HPの「2025 冬の純米酒頒布会」サイトをクリックしてください。随時更新していきます。

◆頒布月 2025年12月～2026年3月(全4回)

◆限定数量

・720ml コース ×1500口

毎月2銘柄 3,960円(税込) ×4回

※商品は、冷蔵庫にて管理をお願いいたします。

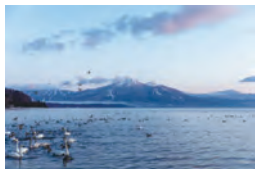
ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。

名倉山

蔵元のコンセプト
「きれいなあまさ」を表現した
ジューシーでインパクトのある
味わい



会津杜氏：中島伸一郎



猪苗代湖から磐梯山を望む

近年、造り手たちが若返り、繊細な酒造りが行われている「名倉山」。酒質にもさらに磨きがかかり、評価が高まっている注目の蔵元です。今回は福島県が長い年月をかけて開発した酒米「夢の香」と「うつくしま煌酵母」を使った地元・福島にこだわった純米酒を、フレッシュ感、きれいな甘さ、お米の旨味を生かすため、無濾過生原酒にてお届けします。リンゴ、イチゴ、桃を思わせる熟した果物の香りの後に、甘みと酸味が調和した“ジューシー”な味わいが広がります。若き蔵人たちが一丸となって造り上げた、蔵元のコンセプトである「きれいなあまさ」を体験してください。

■原料米 / 夢の香（福島県） ■酵母 / うつくしま煌
■精米歩合 / 65% ■アルコール分 / 15.0
■日本酒度 / -3.0 ■酸度 / 1.4 ■仕込水 / 背灸山系伏流水

名倉山

Nagurayama
名倉山酒造（株）
福島県 会津若松市

2025年
12月

はぎの露

Haginotsuyu
（株）福井弥平商店
滋賀県 高島市

試験的なスペックに、蔵元の技術が光る。
「濃厚さ」「爽やかさ」「フレッシュ感」を
併せ持った意欲作



能登杜氏：杉本和寛



白髭神社 湖中の大鳥居

滋賀県が温暖化対応品種として開発した飯米「みずかがみ」。醸造適正にも優れており、透明感のある味わいに仕上がることから注目されています。今回お届けするのは、地元の高島市で契約栽培された「みずかがみ」を100%使用した純米しぼりたて。お米の味わいを出すために精米歩合を70%とし、通常よりも少ない水で仕込む濃厚仕込「十水仕込」を行うことで、濃縮したお米の味わいと旨味を十分に引き出します。通常では市販されない試験的なスペックとなっており、頒布会の始めを飾るにふさわしい濃厚で爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

■原料米 / みずかがみ（滋賀県） ■酵母 / きょうかい9号系
■精米歩合 / 70% ■アルコール分 / 15.0
■日本酒度 / -5.0 ■酸度 / 1.7 ■仕込水 / 比良山系伏流水

生



純米無濾過生原酒

生



純米生酒

出羽ノ雪

食べておいしいお米
「ササニシキ」から生まれる、
ホッとする味わい



社員杜氏：渡會俊男



冬の庄内平野

蔵元定番の純米酒「自然酒」の原料として長年使用されている「ササニシキ」。粘りが少なく扱いやすいことから、酒造用としても使用されています。今回は、この「自然酒」を「しぼりたて」仕様にアレンジ。2種類の酵母を使用することで、穏やかな香りと米の旨味を引き出します。スッキリとした味わいの中に、フワッと広がるほどよい旨味と甘み。食べておいしいお米を使っているからこそ、普段の食事と一緒に味わって真価を発揮する……どこかホッとする、体なじみの良い味わいをお楽しみください。

■原料米 / ササニシキ（山形県） ■酵母 / 山形 NF-KA、きょうかい701号
■精米歩合 / 70% ■アルコール分 / 15.0 ■日本酒度 / ±0
■酸度 / 1.4 ■仕込水 / 月山・朝日山系清浄水

出羽ノ雪

Dewanoyuki
（株）渡會本店
山形県 鶴岡市

2026年
1月

甲子

Kinoene
（株）飯沼本家
千葉県 酒々井町

ジューシー＆フレッシュ＆ガス感。
これぞ“The しぼりたて”



南部杜氏：川口幸一



蔵内 芝生広場

近年、フレッシュで高品質な酒質で注目を集める千葉県を代表する蔵元。今回お届けするのは、酒々井町と八街市で契約栽培している「五百万石」を使用して醸した、Made in 千葉にこだわった純米酒のしぼりたてバージョン。華やかなリンゴのような香りに、米本来の旨味と甘みを生かしたコクのあるしっかりとした味わいが魅力です。蔵元得意のジューシー感とガス感が相まって、飲んだ瞬間に思わず“旨い”と口に出てしまう美味しさは、これぞまさに“The しぼりたて”。ご期待ください。

■原料米 / 五百万石（千葉県） ■酵母 / きょうかい1810号、きょうかい1001号
■精米歩合 / 68% ■アルコール分 / 15.0 ■日本酒度 / -3.0
■酸度 / 1.4 ■仕込水 / 北総台地伏流水

生



純米生酒

生



純米生酒

甲子

お申込みのご案内

【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】

頒布会のお酒は、毎月中旬以降に酒販店へお届けとなります。

【お願い】

- ・商品到着後は、速やかに冷蔵庫にて管理をお願いいたします。
- ・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、変更とな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

【2025年冬の頒布会】

『お米の旨味をそのまま味わえる「しぼりたて」の純米酒を楽しむ』

期間：2025年12月～2026年3月

12月より毎月2銘柄のお届けです。限定品のため、ご予約はお早めに！

締め切り日

2025年

10月26日(日)

720ml コース

口数

毎回2銘柄 3,960円(税込) × 4回

ふりがな
お名前

お電話番号

様

ご住所 〒

※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。

キリトリ

新体制での酒造り！若き力で醸す “オール秋田”にこだわった、 旨味とキレが際立つしぼりたて



山内杜氏：石沢繁昌



大曲の花火

大曲の花火大会で有名な大仙市で、330年以上の歴史を持つ銘醸蔵。今年より蔵人たちが若くなり、新体制での酒造りとなります。秋田県で育成されたお米「めんこいな」と同県が開発した酵母「AKITA 雪国酵母 UT-2」を使用。バナナや洋梨のような甘い香りの中に、「めんこいな」ならではの上品な旨味が広がります。若き造り手の感性が加わった、新生『秀よし』の旨味溢れる味わいときれいな後味の「しぼりたて」にご期待ください。

■原料米 / めんこいな (秋田県) ■酵母 / AKITA 雪国酵母 UT-2
■精米歩合 / 60% ■アルコール分 / 16% ■日本酒度 / +3.0 ■酸度 / 1.8
■仕込水 / 奥羽山脈伏流水

秀よし
Hideoyoshi

(名) 鈴木酒造店
秋田県 大仙市

2026年
2月

久寿玉
Kusudama

(有) 平瀬酒造店
岐阜県 高山市

シンプルながらも
貫禄が感じられる、
スッキリ爽やかな辛口タイプ



蔵元杜氏：平瀬市兵衛



飛騨高山の風景

外国人観光客で活況を呈する「飛騨高山」。この地にある平瀬酒造店は約400年の歴史を刻む老舗蔵で、高山市内で圧倒的な支持を集めています。今回は岐阜県が開発し、飛騨地方で多く栽培されている酒米「ひだほまれ」を贅沢に使い、「きょうかい 901 号酵母」でしっかりと発酵させることで、キリっとした辛口タイプの「しぼりたて」に仕上げます。フレッシュで甘く華やかな香りに、「しぼりたて」ならではの爽やかな酸味、「ひだほまれ」ならではのやさしい旨味と甘みが広がります。暖かい部屋で鍋をつつきたくなる、そんな味わいです。

■原料米 / ひだほまれ (岐阜県) ■酵母 / きょうかい 901号
■精米歩合 / 60% ■アルコール分 / 15.5% ■日本酒度 / +5~+7
■酸度 / 1.5~1.7 ■仕込水 / 宮川源流域伏流水



純米吟醸生酒



特別純米生酒

久寿玉



蔵元初の辛口タイプの
しぼりたては、飲み応えと
キレが両立した名作の予感



社員杜氏：工藤誠志



高館山から鳥海山と日本海を望む

山形を代表する美味しいお米「はえぬぎ」と同県が開発した「山形 NF-KA 酵母」を使用して醸した、山形にこだわった辛口純米生酒。「しぼりたて」ならではのフレッシュでフルーティーな香りに、しっかりとした辛口の妙味が広がり、後口はスッと消えていきます。東北・山形ならではの寒冷な気候がもたらす、繊細で清冽な酒質も特徴の一つとなっています。素材の味を生かしたお料理との相性は抜群。こんな限定酒を味わえるのも頒布会ならではの。

■原料米 / はえぬぎ (山形県) ■酵母 / 山形 NF-KA ■精米歩合 / 70%
■アルコール分 / 未定 ■日本酒度 / 未定 ■酸度 / 未定
■仕込水 / 月山水系伏流水

大山
Ohyama

加藤嘉八郎酒造 (株)
山形県 鶴岡市

2026年
3月

菊の里
Kikunosato

菊の里酒造 (株)
栃木県 大田原市

ピチピチと弾ける躍動感。
高い醸造技術から生まれる
華やかなタイプのしぼりたて



社長兼杜氏：阿久津信



蔵元近くにある契約田

使用米の 8 割が契約栽培という、お米に強いこだわりを持つ蔵元。今回は、契約栽培だからこそ生まれる規格外米 (等外米) を使用した珍しい純米造りのしぼりたて生酒をお届けします。「五百万石」「美山錦」「ひとごころ」の規格外米と、リンゴのような華やかな香りが特徴の「M310酵母」を使用。雑味のないお米の旨味を凝縮したジューシーさが感じられる、やわらかで澄みきった味わいを目指します。頒布会用に仕込んだ、華やかなタイプのしぼりたてをお楽しみください。

■原料米 / 五百万石 (栃木県)、ひとごころ (栃木県)、美山錦 (栃木県)
※規格外米 ■酵母 / M310 ■精米歩合 / 60%
■アルコール分 / 16.0% ■日本酒度 / -1 ■酸度 / 1.5
■仕込水 / 那珂川水系伏流水



辛口純米無濾過生酒



普通酒 (純米造り) 生酒

菊の里