



2026 秋冬頒布会

地元で長年親しまれている定番の一本を楽しむ

其之一

新しい体験や出会いに心躍らせる旅行。旅に出る目的や動機はいろいろあれど、その醍醐味は旅先ならではの風土や文化に触れることにあると思います。

食に興味のある皆さまなら、その土地ならではの料理や地酒といった食文化に出会うのは、何よりの楽しみなのではないでしょうか。宿泊先や地元の酒販店、居酒屋で「このあたりで一番親しまれている地酒は何ですか?」と尋ねた経験のある方もいらっしゃると思います。

現在では流通の発達により、全国各地の日本酒を気軽に楽しめる時代になりました。また、「淡麗辛口」や「フルーティー&ジュシー」など、時代ごとにさまざまな味わいが注目を集め、多くの蔵元も最新の傾向を取り入れた酒造りに取り組み、個性豊かな様々な味わいのお酒を生んできました。

その一方で、流行に左右されることなく、地元を中心に

長年愛され続けてきた「定番酒」も存在します。これらのお酒は県外への流通が少なく広く知られてはいないものの、その蔵を象徴する存在で、地域の人々の暮らしとともに歩み続けてきた、まさに地酒の本分をつらぬく不変の味わいです。

今回の頒布会では、こうした「その土地で最も親しまれている地酒を味わう」ことに焦点を当てました。蔵元が根を下ろす土地の風土、人々の営み、そして歴史の中で育まれてきた蔵の根幹ともいえる味わいを、吟醸酒や純米酒といった特定名称酒の区分にとらわれず、お届けします。

まるで旅先で地元の人に教えてもらった一杯に出会うような、そんな発見と楽しみをお届けできればと思っています。全国を旅するように、その土地で愛され続ける「定番酒」との出会いをお楽しみください。

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。

千代寿

飛び切り燗が似合う、
地元で愛されるすっきり辛口



寒河江やきとり

山形県の中央部に位置する寒河江市。雪深い東北内陸部ならではの保存食文化が根付く地域で、塩味の効いた料理や漬物が好まれることから、日本酒もやや辛口の味わいが親しまれてきました。特に酒蔵の近くにある名物「寒河江やきとり(豚のモツを使ったやきとん)」の店には日本酒好きが多く集い、その常連客の声も取り入れながら、長年愛される味わいを守り続けています。飲み方は燗酒が主流で、中でも「飛び切り燗」と呼ばれる超熱燗が好まれる土地柄。そのため、温めても味わいが崩れない、しっかりとした酒質に仕上げているのも特徴です。

■原料米/雪女神(山形県)※等外米(規格外米) ■酵母/山形 KA
■精米歩合/70% ■アルコール分/15.0 ■日本酒度/+4.0 ■酸度/1.5
■仕込水/最上川水系寒河江川伏流水 ■杜氏:菅野正彦(山形県研醸会)

千代寿

Chiyokotobuki
千代寿虎屋(株)
山形県 寒河江市

2026年
10月

司牡丹

Tsukasabotan
司牡丹酒造(株)
高知県 高岡郡佐川町



土佐の酒文化が育んだ、
キレ冴える辛口



カツオのたたき

カツオをはじめとする赤身魚を好んで食べる高知県では、「おきゃく」と呼ばれる独特の宴会文化が根付いており、料理の味を引き立てる辛口で飲み飽きしない酒が長く愛されてきました。蔵元を代表する商品だけに酒造りへのこだわりも深く、「きょうかい7号酵母(泡あり)」を使用。醗の発酵を前急型に導くことで、後味のキレに優れた酒質を実現しています。もともとは燗酒として親しまれてきましたが、冷酒から燗酒まで幅広い温度帯で楽しめるのも魅力。土佐の酒文化が育んだ、地元の魚介によく寄り添うキレの良い辛口をぜひお楽しみください。

■原料米/南国育ち(高知県)、吟の夢(高知県)、五百万石(兵庫県)
■酵母/きょうかい7号 ■精米歩合/70% ■アルコール分/15度以上16度未満
■日本酒度/+5.0 ■酸度/1.4 ■仕込水/仁淀川水系伏流水 ■杜氏:浅野 徹(高知)

男山

北の食文化が磨いた、
飲み飽きしない旨さ



ホッケ焼き

北海道第二の都市・旭川市は、豊かな農畜産物に恵まれた食の宝庫。冬の寒さが厳しい土地柄ということもあり、ラーメンやジンギスカン、新子焼き(若鶏の手羽も含めた半身を甘辛いタレを絡めて焼いた料理)、ホッケや秋刀魚などに代表される力強い味わいの食文化が根付いています。こうした食文化の中で育まれた酒には、旨味豊かな料理に負けないコクと飲み応えを持ちながらも、後味はすっきりとしたキレの良さが求められてきました。冷酒から燗酒まで幅広い温度帯で楽しめるのも魅力のひとつ。旭川の食文化とともに磨かれた、飲み飽きしない味わいをぜひお楽しみください。

■原料米/ななつぼし(北海道) ■酵母/きょうかい701号
■精米歩合/75% ■アルコール分/15.0 ■日本酒度/+1.0
■酸度/1.1 ■仕込水/大雪山系伏流水 ■杜氏:北村 秀文(南部)

男山

Otokoyama
男山(株)
北海道 旭川市

2026年
11月

梅錦

Umenishiki
梅錦山川(株)
愛媛県 四国中央市



瀬戸内の恵みに寄り添う、
やさしい旨さ



せんざんき

愛媛県の東端に位置する四国中央市(通称「しこちゅう」)。製紙業で栄えるこの街は、温暖で穏やかな瀬戸内気候に恵まれています。瀬戸内の白身魚を中心とした、やさしく繊細な味わいの食文化のため、やさしい甘みと旨味を備えたなめらかな酒質が育まれてきました。香りや旨味が過度に主張することなく、食事との調和を大切に仕込んでおり、冷やから燗まで幅広い温度帯で楽しめます。勇壮な太鼓台が印象的な秋祭りでは、「祭りといえば梅錦」と言われるほど地元で親しまれており、地元の人々の暮らしに寄り添い続けてきた一本です。

■原料米/一般米(国産) ■酵母/きょうかい901号
■精米歩合/75% ■アルコール分/15度以上16度未満 ■日本酒度/+2.0
■酸度/1.1 ■仕込水/石鎚山系伏流水 ■杜氏:竹内 裕司(社員杜氏)

大雪溪

何気ないいつもの『大雪溪』が、
世界に認められた



山賊焼き

長野県北西部、安曇野エリアの北側に位置する池田町は、雄大な北アルプスを望む自然豊かな町です。今回の頒布酒は、蔵の出荷量の大半を占め、地元・長野県中信エリアで絶大な支持を集める定番酒。世界最大級の酒類コンペティション「IWC2026」普通酒部門でゴールドを受賞し、その品質が世界に認められました。すっきりとした淡麗辛口で、どんな家庭料理にも寄り添う飲み飽きしない味わいが魅力。冷酒から熱燗まで幅広く楽しめる万能な食中酒です。信州そばや山賊焼き(長野県中信地方発祥のニンニク醤油に漬けた鶏肉を片栗粉で揚げた郷土料理)など、地元の味との相性抜群。毎日の食卓を豊かに彩る一本です。

■原料米/一般米(長野県)、ひとこち(長野県) ■酵母/きょうかい701号
■精米歩合/65%・59% ■アルコール分/15.0 ■日本酒度/+7.0 ■酸度/1.4
■仕込水/北アルプス伏流水 ■杜氏:長瀬 譲(信濃)

大雪溪

Daisekai
大雪溪酒造(株)
長野県 北安曇郡池田町

2026年
12月

八重墻

Yaegaki
ヤエガキ酒造(株)
兵庫県 姫路市



なめらかに、すっきり。
毎日の食卓に寄り添う
やさしい辛口



姫路おでん

兵庫県南西部、播磨平野のほぼ中央に位置する姫路市は、世界文化遺産・姫路城を擁する城下町です。歴史と文化が息づく街並みと、豊かな自然が育む農水産物に恵まれた、播磨を代表する都市として知られています。そんな地元で根づいているのが、なめらかな口当たりと程よいふくらみ、すっきりとしたキレを備えたやや辛口の一本です。冷酒から常温、燗酒まで幅広く楽しめ、ひねボン(親鳥の肉を炙り、ボン酢と薬味で和えた郷土料理)や、生姜醤油で味わう姫路おでん、焼きあなごなど播磨の郷土料理との相性は抜群です。

■原料米/一般米(国産)、山田錦(兵庫県) ■酵母/きょうかい701号
■精米歩合/70% ■アルコール分/15.0 ■日本酒度/+3.0 ■酸度/1.7
■仕込水/揖保川水系林田川伏流水 ■杜氏:佐藤 直樹(但馬)

八重墻

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、初回は10月下旬、それ以降は毎月月中旬以降に酒販店へお届けとなります。

【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、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。
- ・日本名門酒会公式 HP リニューアルのため、9月以降にご覧いただけます。

【2026年 秋冬頒布会】お申し込み書

地元で長年親しまれている定番の一本を楽しむ 其の一

期間：2026年10月～2027年3月

10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！

720ml コース 回数 毎回2銘柄3,599円(税込)×6回

ふりがな お名前	様	お電話番号
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。

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>

締め切り日
2026年
9月23日(水・祝)

白真弓

春夏秋冬、燗が冴える酒



漬物ステーキ

山国であり雪国でもある飛騨地方では、味噌や塩漬けなどの保存食文化が根付き、しっかりとした味付けの料理が親しまれてきました。その食文化に寄り添う酒は、豊かな旨味とキレを兼ね備えた飲み飽きしない味わいが求められています。地元では晩酌文化が浸透しており、味の変化には厳しい目が向けられ、蔵元は日々丁寧な酒造りと品質の維持に努めています。飛騨では「酒は燗」が定番。夏でも熱燗で親しまれるほどで、温めることで一層引き立つ旨味とキレの良さが魅力です。毎日の晩酌から生まれた、飛騨の定番酒です。

■原料米：一般米(岐阜県) ひだほまれ(岐阜県) ■酵母：きょうかい 701号
■精米歩合：70% ■アルコール分：15.0 ■日本酒度：+4.0 ■酸度：2.15
■仕込水：北アルプス伏流水 ■杜氏：諏訪 宏志(新潟)

白真弓
Shiramayumi

(有) 蒲酒造場
岐阜県 飛騨市



2027年
1月

嘉美心
Kamikokoro

嘉美心酒造(株)
岡山県 浅口市



地元で愛され続ける、旨口の決定版



ママカリの酢漬け

岡山県浅口市は古くから「旨口文化」が根付く土地。瀬戸内の穏やかな気候と豊かな食材に恵まれ、魚介類や醤油、味噌を使った旨い郷土料理に寄り添う、やわらかくふくらみのある旨口の日本酒が親しまれています。蔵元では地元が求める味わいを大切に、麹づくりや発酵管理を調整し、変わらぬ旨口を追求し続けています。家庭では常温か冷やして、地域の集まりや祭りではゆる燗で楽しめます。瀬戸内の新鮮な魚介や甘辛い煮物、卵焼きとの相性は抜群で、旨旨の料理と驚くほど調和します。地元で支持され続ける旨口の決定版をお楽しみください。

■原料米：アケボノ(岡山県) ■酵母：きょうかい 701号 ■精米歩合：70%
■アルコール分：15度以上16度未満 ■日本酒度：-8 ■酸度：1.4
■仕込水：高梁川水系伏流水 ■杜氏：内倉 直(備中)

嘉美心

木曽路

飲めば、木曽に行きたくなる！ もっと好きになる！



山女魚塩焼き

「木曽路はすべて山の中にある」という、島崎藤村の「夜明け前」で知られる木曽路。その玄関口に位置する木祖村は、木曽川源流の里として知られ、高い山々に囲まれた清らかな水と豊かな自然に恵まれた山村です。また、日本酒の消費量が多く、古くから酒が人々の暮らしに深く根付いています。この木祖村という地で三百五十余年にわたり、地元の人々に愛され続けてきたのが今回の頒布酒です。軽快な飲み口と爽やかな味わい、後味の良いキレの良さが調和した辛口の一本は、毎日の食卓に自然と寄り添う飲み飽きしない味わいが魅力です。きのこや山菜料理、清流で育った川魚など、山と川の恵みとともに、木曽の情景を思い浮かべながらお楽しみください。

■原料米：一般米(長野県) ■酵母：きょうかい 901号
■精米歩合：70% ■アルコール分：15.0 ■日本酒度：+4.7 ■酸度：1.3
■仕込水：木曽川源流伏流水 ■杜氏：湯川 慎一(諏訪)

木曽路
Kisoji

(株) 湯川酒造店
長野県 木曽郡木祖村



2027年
2月

福乃友
Fukunotomo

福乃友酒造(株)
秋田県 大仙市



花火の町から、 キレ味抜群の旨辛口を



げきからぼだっこ飯

秋田県南東部に位置する大仙市は、日本三大花火大会のひとつ「大曲の花火」の開催地として知られる花火の町。県内有数の米どころでもあり、日本酒や味噌などの発酵文化が息づく酒処です。そんな地元で親しまれている酒質はキレの良い辛口が特徴で、低温でじっくり発酵させることで雑味のないクリアな味わいに仕上げています。冷やから燗まで幅広く楽しめる、晩酌にぴったりの一本。名物「げきからぼだっこ飯(塩気が強い紅鮭の塩漬け)」はもちろん、身近な魚料理と合わせれば、酒の旨味とキレの良さが一層引き立ちます。ぜひお試しください。

■原料米：ぎんさん(秋田県) ■酵母：きょうかい 901号
■精米歩合：70% ■アルコール分：17度 ■日本酒度：+10
■酸度：1.8 ■仕込水：雄物川水系伏流水 ■杜氏：一星 雅彦(山内)

福乃友

浦霞

塩竈の風土が息づく、 宮城県内限定の一本



マグロの刺身

宮城県の中央部に位置する塩竈市は、塩竈神社の門前町として栄え、全国有数の生鮮マグロの水揚げ港を擁する港町です。新鮮な魚介に恵まれ、港町ならではの豊かな食文化が息づくこの地で親しまれているのが、今回お届けする宮城県内限定で販売されている一本です。県内はもちろん、地元塩竈で愛され続けるこの酒は、すっきりとした飲み口の中に、「浦霞」らしい上品な旨味とふくよかな味わいが調和しています。冷酒から燗酒まで幅広い温度帯で楽しめ、飲み飽きしない味わいは毎日の晩酌にも最適です。塩竈名物のマグロをはじめ、寿司などの新鮮な海の幸との相性は格別。港町の食文化とともに味わいたい逸品です。

■原料米：一般米(宮城県) ■酵母：自社酵母 ■精米歩合：65%
■アルコール分：15度以上16度未満 ■日本酒度：+1～+2
■酸度：1.4～1.6 ■仕込水：奥羽山脈水系 ■杜氏：山田 徹(南部)

浦霞
Urakasumi

(株) 佐浦
宮城県 塩竈市



2027年
3月

峰乃白梅
Minenohakubai

峰乃白梅酒造(株)
新潟県 新潟市



米の旨味と 上品な甘みが織りなす、 新潟旨口純米



からし巻

新潟市西蒲区は、市の西部に位置し、日本海と広大な田園風景に囲まれた自然豊かな地域。かつては淡麗辛口の酒が親しまれていましたが、井島健司杜氏になって米の旨味と上品な甘みを引き出した「芳醇旨口」の酒造りへと舵を切りました。地元で長く愛される味わいを大切にしながらも、現代の食文化や嗜好に寄り添った酒造りに挑戦。和・洋・中を問わず幅広い料理と調和する純米酒として、西蒲区、新潟市内を中心に親しまれています。冷酒から燗酒まで幅広く楽しめ、地元名物「からし巻(干し大根にからしを巻き、秘伝のタレに漬け込んだ郷土料理)」との相性も抜群。ふくよかなコクと旨味が心地よく広がり、雪肌の越後美人を思わせる、やさしく気品ある味わいです。

■原料米：一般米(新潟県) ■酵母：自社酵母 ■精米歩合：65%
■アルコール分：15度 ■日本酒度：+2 ■酸度：1.4
■仕込水：弥彦山塊角田山伏流水 ■杜氏：井島健司(越後)

峰乃白梅