

同じ蔵が醸す、第3弾 酵母違いの純米酒を飲みくらべる

日本酒をもっと楽しんでみよう！

「酵母違いの純米酒の飲みくらべ」企画も3回目となりました。今回も飲みくらべを通じて、香味の違いを楽しんでいただければと思っております。

日本酒造りに欠かせない「清酒酵母」は学名を *Saccharomyces cerevisiae* (サッカロマイセス・セレビジエ) といい、アルコールをつくる働きがあります。「清酒酵母」はビール酵母やワイン酵母にはない特異な性質（低温でよく発酵し、有機酸の生成が少ないなど）を持っていますが、分類学的には、ビール、ワインを造る酵母と同じ仲間です。

アルコール発酵の反応式は、

$C_6H_{12}O_6$ (グルコース=ブドウ糖) \Rightarrow $2C_2H_5OH$ (アルコール) + $2CO_2$ (二酸化炭素) と記され、この式から読み取れるのはグルコースからアルコールと二酸化炭素が生成されることだけです。しかし、「清酒酵母」はアルコール発酵時に様々な香り成分や有機酸なども一緒に生成し、これが日本酒特有の風味に寄与しています。現在使われている「清酒酵母」には、最もポピュラーな公益財団法人日本醸造協会が頒布する「きょうかい酵母」を筆頭に、大学で開発された酵母、都道府県単位で開発された酵母など様々な種類があり、新しい酵母の開発が活発に行われています。その「清酒酵母」から生み出される風味は様々、無限大と言ってもいいでしょう。

酵母が生成する代表的な香りの種類には、カプロン酸エチル（パイナップルやリンゴの様な香り）、酢酸イソアミル（バナナ、メロン、梨の様な香り）、酢酸エチル（セメダインの様な香り）、最近では エタミル 4MMP（マスカット、ライチ、グレープフルーツの様な香り）が

あります。これらの香りが混ざり合い複雑な香味をもたらします。

今回の頒布会も酵母由来の個性がより明確に感じられる仕様とし、飲みくらべでしか味わえない“違い”を楽しむことにフォーカスした、頒布会ならではの純米酒をお届けします。

気候・仕込水・原料米が同じで、かつ同じ杜氏が醸した純米酒でありながら、異なる「清酒酵母」を使用することで香味、味わいの多様性が生まれます。はっきりとした“違い”を楽しんでいただいたあとは、炭酸割り、ロックなどの様々な飲み方、そして食事と一緒に楽しんでいただければ幸いです。



▲鳥海山 (秋田県、山形県)
日本百名山に数えられる名峰 (標高2,236m)



▲米山 (新潟県)
ピラミッド型の綺麗な山容 (標高992m)
柏崎のシンボル



▲御嶽山 (長野県、岐阜県)
日本を代表する活火山 (標高3,067m)

※参加蔵の地域に在るシンボリックな山をラベルデザインに反映させています。

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サイト「2026年夏の純米酒頒布会」バナーをクリックしてください。随時更新していきます。



※詳しい情報は二次元コードから

2026年夏の純米酒頒布会

同じ蔵が醸す、
酵母違いの純米酒を飲みくらべる 第3弾
日本酒をもっと楽しんでみよう！

〈頒布会の内容 ※限定商品のためご予約はお早めに〉

- 頒布月：2026年6月～8月(全3回) 毎月、中旬頃に酒販店にお届け。
720ml コースのみ(各月 1 銘柄 ×2 本)をご用意しています。
- 限定数量：1,300 口
- 価格(各回)：各月 4,180 円(税込) ×3 回
- ご注文締切日：5月17日(日)

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。

越の誉

koshinohomare

原酒造(株)
新潟県 柏崎

ピチッと美味しい!心地よいフレッシュ感と
クリアな口当たりをお楽しみください

定番の純米酒の味わいをベースに、手間のかかる瓶一回火入れを行うことで、しぼりたてのフレッシュな香味を残した特別 Ver.。くどさを抑えた安定感のある味わいにするために、「きょうかい 901号酵母」を選定。穏やかな果実香、フレッシュで爽やかなクリアな味わい。発酵由来のガス感にも期待。

純米原酒(瓶火入れ) 酵母:きょうかい901号

- 杜氏:村田雅彦(新潟酒造技術研究会)
- 原料米:こしいぶき(新潟県)、たかね錦(新潟県)
- 精米歩合:65% ■アルコール分:15% ■日本酒度:-2
- 酸度:2.0 ■仕込水:米山山系伏流水



越の誉

こしのほまれ



6月

要注目!
新たな切り口の酒造りから生まれる
フレッシュでモダンな味わい

米山▷



新潟米と新潟酵母による“オール新潟”にこだわった、
冷やして美味しいクリアな味わい

季節限定酒に使用され、その酒質に期待の高まる、新潟県によって新たに開発された、新潟酵母「N7arg」。発酵力が強く、高い芳香を生成する特徴を持っています。黒ブドウを思わせる、ジューシーで穏やかな香りを引き出します。こちらもフレッシュな香味を残し、夏でも飲みやすいように、軽めでクリアな口当りに仕上げます。

純米原酒(瓶火入れ) 酵母:新潟酵母 N7arg

- 杜氏:村田雅彦(新潟酒造技術研究会)
- 原料米:こしいぶき(新潟県)、たかね錦(新潟県)
- 精米歩合:65% ■アルコール分:15% ■日本酒度:-5
- 酸度:2.0 ■仕込水:米山山系伏流水

天寿

Tenju

天寿酒造(株)
秋田県 由利本荘

王道の香り、キレ、喉越し。

お米の旨味が感じられる、歳元自信の旨辛口

原料米は醸造適正が高く注目を集める品種「ぎんさん」を、酵母は歳元が使い慣れている「きょうかい 701号酵母」を使用。ただ辛いだけでなく、「ぎんさん」由来の旨味が感じられる旨辛口の純米酒。王道の香り、やわらかな口当たりとキレ、喉越しの良さが揃った自信作。

純米酒 酵母:きょうかい701号

- 杜氏:一関陽介(山内杜氏)
- 原料米:ぎんさん(秋田県) ■精米歩合:(麴・掛):65%・70%
- アルコール分:15% ■日本酒度:+15
- 酸度:1.7 ■仕込水:鳥海山自然水



天寿

てんじゆ



7月

超軟水から生まれる
「キレの良さ」。
「喉越しの爽快感」を目指して

鳥海山▷



「日々草」の花酵母で造る歳元初挑戦の超辛口で、
「新しい驚き」を提案します

東京農業大学によって、「日々草」より分離された花酵母「日々草(NI-2)」を使用。穏やかで爽やかな香り、なめらかな口当たりにしっとりとした旨味が感じられる超辛口純米酒は飲み飽きしません。「日々草」の花言葉は「友情」「楽しい思い出」。この夏の思い出に、友と一献傾けてみませんか。

純米酒 酵母:東京農業大学分離花酵母 日々草(NI-2)

- 杜氏:一関陽介(山内杜氏)
- 原料米:ぎんさん(秋田県) ■精米歩合:(麴・掛):65%・70%
- アルコール分:15% ■日本酒度:+15
- 酸度:1.7 ■仕込水:鳥海山自然水

七笑

Nanawarai

七笑酒造(株)
長野県 木曾

キレの良さとお上品さを意識した、

様々な温度帯で楽しめる「七笑」らしい一本。

定番酒である「辛口純米酒」の一回火入れでフレッシュ感を残した頒布会仕様。長野県を代表する酒米「美山錦」らしい酸味と軽快さを引き出しながらも、「きょうかい 701号酵母」ならではの穏やかな香りと、味わいの輪郭や後口のキレが際立つ純米酒に仕上げました。

辛口純米酒 酵母:きょうかい701号

- 杜氏:柳沢 悟(諏訪杜氏)
- 原料米:美山錦(長野県) ■精米歩合:59%
- アルコール分:15% ■日本酒度:+10 ■酸度:1.9
- 仕込水:木曾駒ヶ岳伏流水



七笑

ななわらい



8月

近年、チャレンジ酒に取り組み
進化を続ける。
きれいな香りと甘みに注目!

御嶽山▷



ジューシーで華やかな香りが広がる
キャッチーな味わいで、酵母の個性が浮かび上がる

こちらも定番酒である「純米酒」を軸にしつつ、華やかな香りを明確に表現するために「広島吟醸酵母」を使用。四段仕込と一回火入れにより、やわらかな甘みを持たせたジューシーな味わいとフレッシュ感を感じられる純米酒となっています。酵母による風味の違いをダイレクトに感じてください。

純米酒 酵母:広島吟醸酵母

- 杜氏:柳沢 悟(諏訪杜氏)
- 原料米:美山錦(長野県) ■精米歩合:59%
- アルコール分:15% ■日本酒度:-10 ■酸度:1.8
- 仕込水:木曾駒ヶ岳伏流水

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】

毎月中旬頃に酒販店にお届けします。

【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。
- ・途中での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。
- ・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>

キリトリ

お申し込み書

【2026年夏の頒布会】 限定1,300口

~同じ蔵が醸す、酵母違いの純米酒を
飲みくらべる 第3弾~

日本酒をもっと楽しんでみよう!

720ml コース 口数 毎月1銘柄×2本・4,180円(税込)×3回

期間:2026年6月~2026年8月

ふりがな
お名前

お電話番号

様

ご住所 〒

締め切り日

2026年

5月17日(日)

※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。