



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）の日本酒を造るのに、約1000g（国税庁発表の「令和5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。

〒885-1474
宮崎県都城市松元町12-10
株式会社 さいしょ酒店
代表取締役 税所 隆史
TEL 0986-22-1370

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 / 背負山系伏流水

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：杉本寛



白龍神社 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。

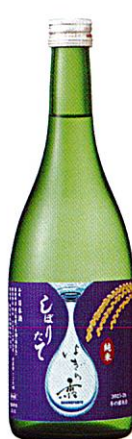
■原料米 / みずかがみ（滋賀県） ■酵母 / きょうかい9号系
■精米歩合 / 70% ■アルコール分 / 15.0
■日本酒度 / -5.0 ■酸度 / 1.7 ■仕込水 / 比良山系伏流水

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、穏やかな香りとお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