

【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。

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>

【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。

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。
今期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

Hideyoshi

(名) 鈴木酒造店

秋田県 大仙市

2026年
2月

純米吟醸生酒



特別純米生酒

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

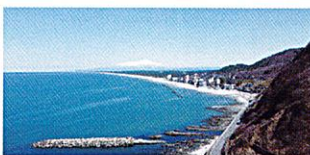
外国人観光客で活況を呈する「飛騨高山」。この地にある平瀬酒
造店は約400年の歴史を刻む老舗蔵で、高山市内で圧倒的な支
持を集めています。今回は岐阜県が開発し、飛騨地方で多く栽
培されている酒米「ひだほまれ」を贅沢に使い、「きょうかい 901
号酵母」でしっかりと発酵させることで、キリっとした辛口
タイプの「しぼりたて」に仕上げます。フレッシュで甘く華やか
な香りに、「しぼりたて」ならではの爽やかな酸味、「ひだほまれ」
ならではのやさしい旨味と甘みが広がります。暖かい部屋で鍋
をつきたくなる、そんな味わいです。

■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

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「はえぬき」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、後口はスツと消えていきます。
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。

■原料米 / はえぬき (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

Ohya

加藤嘉八郎酒造(株)

山形県 鶴岡市

2026年
3月

辛口純米無濾過生酒



普通酒(純米造り)生酒

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シーさを感じられる、
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

菊の里