

2026年 夏の頒布会

日本酒をもっと楽しんでみよう！

同じ蔵が醸す 酵母違いの純米酒を飲み比べる

頒布期間 6月～8月(全3回)

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

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

6月



越の誉

こしのほまれ



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、ジュシーで穏やかな香りを引き出します。こちら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たり仕上げます。

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、蔵元自信の旨辛口

原料米は醸造適正が高く注目を集める品種「ぎんさん」を、酵母は蔵元が使い慣れている「きょうかい 701号酵母」を使用。ただ辛いだけではなく、「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

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

7月



天寿

てんじゅ



鳥海山▷



「日々草」の花酵母で造る蔵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もしっか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

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！

8月



七笑

ななわらい



御嶽山▷



ジュ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

720ml(毎回1銘柄2本)

毎回 4,180円^{税込}

ご予約受付中 ^{締め切り日} 5/17

お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。