



頒布会だけの特別な生酒  
限定頒布会

GI山形認定記念 山形県産米使用 但し、プレミアムはその限りではありません

# 山形の生酒

この頒布会だけでしか味わえない贅沢な限定生酒です。  
山形の名水と旨い米で仕込まれた吟醸生酒をじっくり味わい、働き酒をお楽しみください。  
(当頒布会では、「生酒」「生詰」「生貯」を総称して生酒と言っています。)



地理的表示(GI)認定

「GI」とは「地理的表示制度」。酒類や農産品でその産地名を独占的に名乗ることができる制度。ワインでいえば「ボルドー」、ハムでは「パルマ」などが有名。

お申込み締切日  
平成29年4月12日(水)

通常頒布会コース 限定3,000口  
平成29年5月～7月(3ヶ月)

5～7月 3,240円[税込] × 3回(300ml × 6本)

プレミアムコース 限定2,000口  
平成29年5月～8月(4ヶ月)

5～7月 3,240円[税込] × 3回(300ml × 6本)

8月 3,240円[税込] × 1回(720ml × 2本)

## 5月のお届け



## 6月のお届け



## 7月のお届け



## 8月のお届け

さらにごだわりの  
お酒をプラスした  
プレミアムな限定品です。



おたのしみ  
消費者  
プレゼント

限定頒布会5月お届け分の中にアンケートはがきが入っています。  
毎月分の評価をご記入いただき、7月分まで全て記入後にご郵送願  
います。アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で50名様  
にプレゼント致します。

東北銘醸(株) 清酒 酔恋花 50名様  
500ml×2本セット





# 山形の生酒 限定頒布会

【GI山形認定記念】  
premium selection

頒布会だけの特別な生酒

※メモ欄は保存の上、評価等にお使いください。  
※酸度、日本酒度の成分は、予定値です。

頒布月	蔵元名・地域	商品名・種別	容量	原料米 精米歩合	使用酵母	AL度数	酸度	日本酒度	杜氏者名	商品特長	メモ
5月	出羽桜酒造 天童市	出羽桜 純米吟醸 本生	300ml	出羽燦々 50%	山形酵母	14.0	1.4	+4	佐藤 真一	本生酒を氷温貯蔵庫「天空蔵」で-5度の氷温熟成。やわらかな旨みと、生酒らしいフレッシュな喉越しが楽しめます。	
	和田酒造 河北町	あら玉 純米大吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 45%	山形+協会	15.0 (予定)	1.4 (予定)	+3 (予定)	庄司 長太	高精白した良質の出羽燦々と蔵人の技で、華やかで上品な香りとやわらかく味わい深い純米大吟醸を醸します。	
	高橋酒造店 遊佐町	東北泉 純米吟醸 生詰	300ml	はえぬき 58%	山形酵母	15.0~ 15.9	1.5	+3	阿部 泰男	米の旨みを感じ、すっきりとした後味が特長です。	
	鯉川酒造 庄内町	鯉川 純米吟醸 生貯蔵酒	300ml	五百万石100% 50%	山形酵母	16.3	1.5	+6	鈴木 義浩	山形県庄内町で契約栽培した「五百万石」を低温で醸しました。華やかな香りは抑え目で、食中酒として楽しめる穏やかな飲み口の純米吟醸酒です。	
	加藤嘉八郎酒造 鶴岡市	大山 純米吟醸 生酒	300ml	出羽の里 60%	山形酵母	15.2	1.4~ 1.5	+1~ +2	志田 潔	「出羽の里」使用、上立ち香はフルーティーでジュースー、口当たりはやや甘く、後味はすっきりな仕上がりです。	
	後藤康太郎酒造店 高島町	錦爛 桜羽前~出羽 二重~ 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々50%+ 出羽きらり50% 50%	山形酵母	14.0~ 14.9	1.3	+3 (予定)	後藤 隆暢	「出羽燦々」と「出羽きらり」2つの、タイプの違う県産米を用いた酒を頒布会用に合わせ、「1+1=2以上」を目指しました。生詰らしい軽やかさの中にも米の旨味がしっかりある限定酒です。	
6月	男山酒造 山形市	男山 酒未来 純米吟醸 生詰	300ml	酒未来 50%	山形酵母	14.0	-	+4	高橋 信一	酒未来特有のやわらかい味わいが特長の酒です。分析数値よりも甘めに感じられますが、辛めの酒の特徴もあわせもちます。	
	千代寿虎屋 寒河江市	千代寿 豊国 純米吟醸 生詰	300ml	豊国 55%	山形酵母	15.0	1.2	+1	菅野 正彦	当社が契約栽培で育てていた寒河江の復古米豊国を使用した純米吟醸酒です。繊細な香りときれいで凛とした味わいです。食事とともに味わっていただきたいお酒です。	
	小屋酒造 大蔵村	花羽陽 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 55%	山形酵母	15.0	1.3	+1	田代 忠行	山形の酒造好適米「出羽燦々」で頒布会専用低温でじっくり醸しました。食事との相性good!ジュースーでキレの良いお酒です。	
	酒田酒造 酒田市	上喜元 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 50%	自社酵母	14.0	1.4	+2	佐藤 正一	華やかな吟醸香と、ふわりとした旨味。バランスの良い純米吟醸酒です。	
	渡會本店 鶴岡市	和田来 出羽燦々 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 55%	山形酵母	14.6	1.3	+2	渡會 俊仁	山形県生まれの酒造好適米「出羽燦々」と山形酵母にこだわったオール山形の純米吟醸酒です。	
	東の麓酒造 南陽市	東の麓 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 50%	山形酵母	15.0	1.2	+2	神 理	頒布会専用仕込みました。穏やかな香り、お米の旨みを感じられるやわらかい味わいです。	
7月	寿虎屋酒造 山形市	霞城寿 鯨 純米大吟醸 生詰	300ml	つや姫 50%	K-1801・KA	15.0~ 16.0	1.4	-4	五十嵐 直人	山形県が誇る食味米「つや姫」を100%使用しました。上品な吟醸香とふくよかな甘口の純米大吟醸酒です。	
	月山酒造 寒河江市	銀嶺月山 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 50%	山形酵母	15.5	1.4	+1	布宮 雅昭	月山の湧水で醸したやわらかな旨味です。	
	東北銘醸 酒田市	初孫 生酏純米吟醸 生詰	300ml	美山錦 55%	自社酵母	15.0	1.4 (予定)	±0 (予定)	後藤 英之	初孫は全量「生もと」造りの蔵。料理をおいしくする華やかな吟醸香と深みのある旨味とキレ味が特徴です。	
	菊勇 酒田市	菊勇 純米吟醸 生詰	300ml	出羽燦々 50%	14号酵母	14.5	1.5	+3	鈴木 敏夫	味わいが穏やかでソフトな淡麗タイプ、爽やかで柔らかい香りのお酒です。	
	小嶋総本店 米沢市	東光 純米吟醸 生詰	300ml	出羽の里 55%	山形酵母	15.0	1.3 (予定)	-2 (予定)	伊藤 勝義	山形県酒造好適米「出羽の里」で醸した香り高く上品な味わいのお酒。やわらかな甘みと優しい口当たりをお楽しみください。	
	米鶴酒造 高島町	米鶴 純米吟醸 生詰	300ml	山形県産 出羽の里100% 60%	協会1801+ 協会701	15.0	1.3	+2	須貝 智	ほんのりとフルーティーな香りが凛しい、酒質はやわらかく、きれいで切れのある味わいです。	
8月	亀の井酒造 鶴岡市	くどき上手 八反参拾五 純米大吟醸 生詰	720ml	八反参拾五 44%	小川10号・ M310	16.8	1.4	-4	今井 俊治	昭和35年に系統選抜、吸水性良好。酸に特徴、すっきりして上品な酒質です。	
	新藤酒造店 米沢市	閃・雅山流『雪女神』 大吟醸 生詰	720ml	雪女神 40%	新・山形酵母	14.2	1.4 (予定)	+1 (予定)	新藤 雅信	山形県が山田錦を超えるべく新たに開発した新しい酒造好適米「雪女神」と、技術者が共同開発した新しい山形酵母で醸した、山形県づくしの高品位な大吟醸です。	