

新潟清酒 特別なひとときや贈り物(父の日など)にもおすすめです。

D スペシャルセレクト

1 (株)北雪酒造
北雪大吟醸 YK35 信
遠心分離

酒造好適米の山田錦を35%まで磨き上げ、長期低温醗酵で生まれた手造りの大吟醸YK35の搾り(上槽)を、酒袋を使わず高速遠心分離機で搾った自慢の大吟醸。醇の旨味をそのままに、華やかな吟醸香、やわらかな口当たりをご堪能下さい。

アルコール度数 … 16度
日本酒度 …… +3
酸度 …… 1.3
精米歩合 …… 35%

蔵おすすめの合う料理
お刺身 等

12,100円(税込)
720ml

2 高野酒造(株)
越路吹雪 純米大吟醸
磨き二割山田錦

酒造好適米の山田錦を140時間掛けて、丁寧に精米歩合20%まで磨き上げました。熟した果実のような香りが感じられ、口に含むと濃厚な味わいが舌の上に広がり、深く長い余韻をお楽しみ頂けます。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 …… +1
酸度 …… 1.4
精米歩合 …… 20%

蔵おすすめの合う料理
黒崎茶豆・うなぎの蒲焼

11,000円(税込)
720ml

3 今代司酒造(株)
錦鯉 丹頂

まるでタンチョウヅルのような容姿をもつ、錦鯉の品種「丹頂」がモチーフのパッケージ。太陽が昇っていく様を描いた躍動感あるデザインは「希望の光」を想起させます。華やかな香りと洗練された上品な旨味。柔らかくて心地良い飲み口の一本です。

アルコール度数 … 16度
日本酒度 …… -8
酸度 …… 1.6
精米歩合 …… 50%

蔵おすすめの合う料理
ドライフルーツ・リンゴのタルト

7,700円(税込)
720ml

4 君の井酒造(株)
君の井 山麩 純米大吟醸

蔵に生息する天然の乳酸菌を育み優良な酒母を造り上げ、旨味あふれる「エレガントな山麩」を継承しています。その最高峰の純米大吟醸は、やわらかな香りと奥行きある深くなめらかな旨味の逸品です。

アルコール度数 … 16.5度
日本酒度 …… -3
酸度 …… 1.9
精米歩合 …… 40%

蔵おすすめの合う料理
和食全般、脂・味の濃いめの料理にも

5,830円(税込)
720ml

5 弥彦酒造(株)
彌彦大吟醸
桐箱入

越後一宮「彌彦神社」が鎮座し御神体でもある弥彦山。その伏流水で育まれた山田錦を精米歩合38%まで磨き、「寒仕込み+本手造り」された完全弥彦テロワールの逸品です。弥彦山に舞い降りた天女の羽衣の如く、麗しく優美な余韻をご堪能下さいませ。

アルコール度数 … 16度
日本酒度 …… 非公開
酸度 …… 非公開
精米歩合 …… 38%

蔵おすすめの合う料理
和洋問わずどんな料理にも合う食中酒です

5,500円(税込)
720ml

6 新潟厳選5本
スペシャルセット

越後鶴亀 純米大吟醸
・アルコール度数 / 15度
・精米歩合 / 50% ・日本酒度 / -1 ・酸度 / 1.5

笹祝酒造 淡麗純米酒 青竹
・アルコール度数 / 14度以上15度未満
・精米歩合 / 60% ・日本酒度 / +3.5 ・酸度 / 1.7

弥彦酒造 彌彦 純米吟醸
・アルコール度数 / 16度 ・精米歩合 / 55%
・日本酒度 / 非公開 ・酸度 / 非公開

峰乃白梅酒造 峰乃白梅 純米吟醸
・アルコール度数 / 15度 ・精米歩合 / 60%
・日本酒度 / +1 ・酸度 / 1.4

宝山酒造 宝山 純米大吟醸
・アルコール度数 / 16度以上17度未満
・精米歩合 / 40% ・日本酒度 / +1 ・酸度 / 1.3

新潟県新潟市、西蒲にある酒造会社5社が手を組み、地元の山林保護活動に取り組んでいます。その取り組みを行う5社よりおすすめのお酒を集めてセットにしました。

6,300円(税込)
300ml×4
200ml×1

厳選した新潟清酒を毎月お届けします。

A 新潟清酒
プレミアムコース

6月から8月の3か月間 720mlを2本セット
にいがたの「テロワール」にこだわったプレミアムなお酒を毎月2本お届けいたします。

B 新潟清酒
新潟銘酒コース

6月から8月の3か月間 720mlを2本セット
にいがた清酒めぐりの厳選したお酒を毎月2本お届けいたします。

C 新潟清酒産地呼称
産地呼称蔵限定酒コース

6月から8月の3か月間 300mlを5本セット
新潟清酒産地呼称協会加盟蔵が厳選したお酒をお届けいたします。
(通常市販されていない特別なお酒です)

新潟清酒産地呼称とは?

5つの基準を満たした新潟の美味しいお酒のマークです。
厳しい基準をパスしたお酒に与えられる認証マークです。

米 原料はすくもれた新潟県産米
原料米は100%新潟県産であること

水 原料水はきれいで豊かな新潟の水
新潟県醸造試験場で適性が確認された100%新潟の水を使用すること

地 醸造地はすばらしい環境の新潟県
米の栽培から製品出荷まで全ての工程を新潟県内で行うこと

質 精米歩合60%以下の特定名称酒
精米歩合60%以下の白米を使用した特定名称酒で品質管理委員会の審査をパスすること

技 新潟清酒の伝統の技をつぐ醸造法
伝統的な新潟の酒造りを踏襲すること

D 新潟清酒
スペシャルセレクト

6月(中旬頃)にお届けいたします。
特別なひとときや贈り物(父の日など)にもおすすめです。



※宅配便をご希望の方は配送料全国一律、A.プレミアムコース・B.新潟銘酒コース・C.頒布会限定酒コースは770円(税込)、D.スペシャルセレクトはチルド便代金1,100円(税込)が別途かかります。

■お申込方法
申込書に必要事項をご記入の上、最寄りの販売店へお申込下さい。

■お届け方法
お申込の販売店、又は宅配便にてお届けいたします。

清酒・ワイン・その他の情報・イベント等のメルマガ配信をご希望の方はこちら

お申込書 新潟清酒 **D** スペシャルセレクト

お申込締切 / 2024年4月26日(金) ※6月中旬頃お届けとなります。

●ご依頼主様

(フリガナ)
お名前 _____ 様
ご住所 〒□□□-□□□□

電話番号 - - FAX番号 - -

●お届け先 (上記とお届け先が違う場合はこちらにご記入下さい。)

(フリガナ)
お名前 _____ 様
ご住所 〒□□□-□□□□

電話番号 - - FAX番号 - -

※電話番号のご記入漏れのないようにお願いいたします。
※ご記入頂いた個人情報は厳重に管理し、商品の発送のために使用し、第三者に提供することはありません。

1	北雪 大吟醸YK35 信 遠心分離 720ml 12,100円(税込)	お申込店受取 本 宅配便(税込別途1,100円) 本
2	越路吹雪 純米大吟醸 磨き二割 山田錦 720ml 11,000円(税込)	お申込店受取 本 宅配便(税込別途1,100円) 本
3	錦鯉 丹頂 720ml 7,700円(税込)	お申込店受取 本 宅配便(税込別途1,100円) 本
4	君の井 山麩 純米大吟醸 720ml 5,830円(税込)	お申込店受取 本 宅配便(税込別途1,100円) 本
5	彌彦 大吟醸 桐箱入 720ml 5,500円(税込)	お申込店受取 本 宅配便(税込別途1,100円) 本
6	新潟厳選5本スペシャルセット 300ml×4、200ml×1 6,300円(税込)	お申込店受取 本 宅配便(税込別途1,100円) 本

宅配便をご利用の場合、ご希望のお届け時間帯をマルで囲んで下さい。
(希望なし) 午前中 (12時~14時) (14時~16時) (16時~18時) (18時~20時) (19時~21時)
※お申込店でお受取り頂く場合は商品代のみ、宅配便でお届けする場合はチルド便代金1,100円(税込)が別途かかります。ご注文の際に、どちらかの欄にご記入下さい。

お取り扱い店

■お問い合わせ
新潟酒販株式会社
新潟県新潟市西区流通センター3丁目3-1
TEL.025-260-3055 FAX.025-268-2621
マーケティング部

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	
酒類販売管理者の氏名	
酒類販売管理研修受講年月日	
次回研修の受講期限	
研修実施団体名	

20歳未満の方への酒類の販売はいたしません

●お酒は20歳になってから。
●20歳未満の方への酒類の贈答・販売はできません。
●妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。

●開栓後は早めにお召し上がり下さい。
●飲酒運転は法律で禁止されています。
●のんだあとはリサイクル。

※ご記入頂いた個人情報は厳重に管理し、商品の発送のために使用し、第三者に提供することはありません。

新潟清酒 いがたの「テロワール」にこだわったプレミアムなお酒を毎月2本お届けいたします。「テロワール」とはその土地が持つ特徴や気候で他では真似する事ができないオンリーワンの個性です。地元産100%の米、水、気候にこだわり、その土地でしか表現できない味わいをお楽しみください。

A プレミアムコース

3,800円(税込) × 3回
新潟清酒720ml × 各月 2本
お届け期間 / 2024年6・7・8月の毎月1回計3回

6月お届け

逸見酒造(株)
純米吟醸「至」
ブラックポトル



おだやかな香り、上品な甘さ、そしてきりりとしまる後味が特徴です。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … +2
酸度 … 1.5
精米歩合 … 55%

蔵おすすめの合う料理
白身魚ムニエル・カルパッチョ

弥彦酒造(株)
彌彦純米
極(きわみ)



もろみを吟醸と同様に長期低温発酵させ、丁寧に造りました。酸を抑え、程よい辛みが料理の邪魔をしない純米酒。

アルコール度数 … 16度
日本酒度 … 非公開
酸度 … 非公開
精米歩合 … 65%

蔵おすすめの合う料理
和洋問わずどんな料理にも合う中酒です

中川酒造(株)
越乃白雁 純米大吟醸
越淡麗



蔵人が地元(旧三島郡地区)で栽培する酒造好適米「越淡麗」を100%使用し、精米歩合50%まで磨きこみ仕込んだ純米大吟醸酒です。ほのかな甘みと共に広がる芳醇な香り、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … -2
酸度 … 1.3
精米歩合 … 50%

蔵おすすめの合う料理
うなぎの蒲焼・チーズ・グラタン 等

(名)渡辺酒造店
根知男山 純米酒



根知谷の米、根知谷の水、根知谷の空気、根知谷の自然が生み出す味わいです。根知男山の定番酒の味わいをお楽しみ下さい。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … 非公開
酸度 … 非公開
精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
岩カキ・お刺身

頸城酒造(株)
久比岐 純米酒
一度火入「和希水」



大出口泉水が流れる棚田で育ったお米を100%使用し、大出口泉水で仕込みました。名水が思い浮かぶような、旨みがありながら透明感がある味わいが特長の純米酒です。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … +4
酸度 … 1.6
精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
みぞれあんかけ揚げ出し豆腐

石塚酒造(株)
姫の井 白麴酒母
中取り酒



姫の井は古くから四段仕込みの餅米で酒造りを行っております。餅米四段仕込みで造られた酒はコクがあり、しっかりとした味わいが特徴ですが、白麴を使用する事によりスッキリとした仕上がりのお酒になりました。

アルコール度数 … 15度以上16度未満
日本酒度 … 非公開
酸度 … 非公開
精米歩合 … 非公開

蔵おすすめの合う料理
サザエ・牡蠣の焼貝

7月お届け

8月お届け

新潟清酒産地呼称 新潟清酒産地呼称協会加盟蔵が厳選したお酒をお届けいたします。(通常市販されていない特別なお酒です)

C 産地呼称蔵限定酒コース

3,100円(税込) × 3回
産地呼称蔵限定酒300ml × 各月 5本
お届け期間 / 2024年6・7・8月の毎月1回計3回

6月お届け

瑞氣 限定辛口本醸造
笹祝酒造(株)



笹祝酒造の伝統的辛口酒。常温やぬるめで真価を発揮します。

アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +9
酸度 … 非公開 精米歩合 … 65%

蔵おすすめの合う料理
焼き魚

金鶏盃 純米酒
金鶏盃酒造(株)



趣由来の旨みが広がり、すっきりとしたキレが魅力の味わい。

アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +4
酸度 … 1.6 精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
鯉こく・鯉の蒲焼き・鯉の南蛮漬

本醸造 越の鶴
芳醇辛口
越銘醸(株)



穏やかな香りと味わいを見せながら、キレッキレのスッキリ感を持った辛口のお酒です。

アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +10
酸度 … 非公開 精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
お寿司・刺身・煮付・和食全般

妙高酒造(株)
本格辛口生貯蔵酒
越後おやし



淡麗辛口、スッキリ喉越しの夏酒

アルコール度数 … 14.8度 日本酒度 … +7
酸度 … 1.2 精米歩合 … 70%

蔵おすすめの合う料理
夏野菜の天ぷら

池田屋酒造(株)
謙信 特別純米
限定



穏やかな香りで、米の味わいが、広がります。

アルコール度数 … 15.3度 日本酒度 … +2
酸度 … 1.4 精米歩合 … 55%

蔵おすすめの合う料理
枝豆・豆腐料理

7月お届け

大洋盛 特別本醸造
大洋酒造(株)



吟醸酒にも匹敵する手造りの特別本醸造酒。ほのかな香りと柔らかな口当たりが特長です。

アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +5
酸度 … 1.0 精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
ふろふき大根・春雨サラダ

越乃白雁 吟醸
中川酒造(株)



通常は販売をしていない吟醸酒を頒布会限定にて、夏にお飲みいただくに最適な状態で瓶詰めしました。

アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +5
酸度 … 1.3 精米歩合 … 57%

蔵おすすめの合う料理
カルパッチョ・白身魚の塩焼き 等

高の井酒造(株)
たかの井 特別本醸造
きりりと辛口の後味が食事をすすめる新潟流超辛口酒



アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +12
酸度 … 1.0 精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
肉じゃが

原酒造(株)
越の誉 純米酒
米本来のシンプルな旨味を生かしたスッキリ辛口の純米酒です。



アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +5
酸度 … 1.3 精米歩合 … 65%

蔵おすすめの合う料理
焼鳥・真鯛塩焼き

田中酒造(株)
能鷹 本醸造
燗でよし、冷でよし。すっきり辛口呑み飽きしないお酒。



アルコール度数 … 15度 日本酒度 … +10
酸度 … 1.3 精米歩合 … 65%

蔵おすすめの合う料理
ホタルイカの刺身・おでん・肉じゃが

8月お届け

白龍 吟醸生貯蔵酒
白龍酒造(株)



口当りは柔らかく、スッキリとした辛さに包まれる軽快なお酒です。

アルコール度数 … 14度 日本酒度 … +2
酸度 … 1.3 精米歩合 … 60%

蔵おすすめの合う料理
冷しゃぶ・サーモンのマリネ

譽麒麟 特別本醸造生貯蔵酒
下越酒造(株)



軽快な口当たりときめ細やかな旨味が調和し、切れの良いのど越しの特別本醸造生貯蔵酒

アルコール度数 … 14度 日本酒度 … +4
酸度 … 1.3 精米歩合 … 55%

蔵おすすめの合う料理
山菜の天ぷら・鮎の塩焼き

長者盛 純米酒
新潟銘醸(株)



純米酒ならではの膨らみとキレのある後味をお楽しみ頂ける辛口酒

アルコール度数 … 17度 日本酒度 … +4
酸度 … 1.8 精米歩合 … 68%

蔵おすすめの合う料理
お刺身・天ぷら

代々菊醸造(株)
吟田川本醸造 生貯蔵酒
コクがあってキレがある、爽やかな味わい



アルコール度数 … 16度 日本酒度 … +2
酸度 … 1.4 精米歩合 … 50%

蔵おすすめの合う料理
日本海で獲れた魚介類のお刺身・煮物

田原酒造(株)
雪鶴 食を楽しむ箸休めの酒
メインの食事を引き立てる名わき役。軽やかな旨味とキレ味。



アルコール度数 … 14.5度 日本酒度 … +5
酸度 … 1.6 精米歩合 … 65%

蔵おすすめの合う料理
和食全般、魚の煮物 等

新潟清酒 いがた清酒めぐりの厳選したお酒を毎月2本お届けいたします。

B 新潟銘酒コース

3,500円(税込) × 3回
新潟清酒720ml × 各月 2本
お届け期間 / 2024年6・7・8月の毎月1回計3回

6月お届け

(株)八海山
八海山 純米吟醸 55%



八海山が醸した純米吟醸酒は淡麗な中にほのかな酸味、味わいの骨格を感じる酒です。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … +1
酸度 … 1.7
精米歩合 … 55%

蔵おすすめの合う料理
餃子・エビマヨ

千代の光酒造(株)
千代の光 本醸造生貯蔵酒



やわらかなスッキリしたお酒に仕上げました。料理との相性が良いお酒です。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … -2
酸度 … 1.4
精米歩合 … 54%

蔵おすすめの合う料理
アジのたたき・メキスのフライ

青木酒造(株)
鶴齢 純米吟醸



米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げ飲み飽きしない純米酒。ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が調和した1本です。

アルコール度数 … 15度以上16度未満
日本酒度 … +0.5
酸度 … 1.2
精米歩合 … 55%

蔵おすすめの合う料理
しゃぶしゃぶ・焼き鳥(塩)

諸橋酒造(株)
越乃景虎 特別純米「名水仕込み」



純米酒の醸造の歴史が酒どころ新潟でも古く、その伝統に裏書きされた名水仕込特別純米は澄み通った口当たりが特徴です。

アルコール度数 … 15度以上16度未満
日本酒度 … +3
酸度 … 1.6
精米歩合 … 55%

蔵おすすめの合う料理
板尾の油揚げ

(株)丸山酒造場
雪中梅 本醸造



やわらかな口当たりで甘さとコクがあり、かすかな苦みと渋みが後口を引き締めます。

アルコール度数 … 15.5度
日本酒度 … -3.5
酸度 … 1.2
精米歩合 … 63%

蔵おすすめの合う料理
枝豆・茄子漬

栃倉酒造(株)
常在戦場 純米吟醸 米百俵



華やかな香りと米の旨味を感じながらも、後味はスッキリとキレの有る淡麗旨口酒です。冷やしてまたは常温からぬる燗まで、その日の気分が幅広い温度で楽しめる1本です。

アルコール度数 … 15度
日本酒度 … -4
酸度 … 1.7
精米歩合 … 50%

蔵おすすめの合う料理
もつ煮、牛すじ煮込み

お申込書 新潟清酒めぐり お申込締切 / 2024年4月26日(金)

●ご依頼主様
(フリガナ) お名前 様
ご住所 〒□□□-□□□□

電話番号 - - FAX番号 - -

●お届け先 (上記とお届け先が違う場合はこちらにご記入下さい。)
(フリガナ) お名前 様
ご住所 〒□□□-□□□□

電話番号 - - FAX番号 - -

※電話番号のご記入漏れのないようお願いいたします。
■6月のお届け / 6月中旬頃 ■7月のお届け / 7月中旬頃 ■8月のお届け / 8月上旬頃

※ご記入頂いた個人情報厳重に管理し、商品の発送のために使用し、第三者に提供することはありません。

A プレミアムコース
お申込数 販売店から配達または受取り [商品代3,800円(税込)] × 3回
 宅配便で直送 [商品代3,800円(税込) + 配送料770円(税込)] × 3回

B 新潟銘酒コース
お申込数 販売店から配達または受取り [商品代3,500円(税込)] × 3回
 宅配便で直送 [商品代3,500円(税込) + 配送料770円(税込)] × 3回

C 産地呼称蔵限定酒コース
お申込数 販売店から配達または受取り [商品代3,100円(税込)] × 3回
 宅配便で直送 [商品代3,100円(税込) + 配送料770円(税込)] × 3回

宅配便をご利用の場合、ご希望のお届け時間帯をマルで囲んで下さい。
希望なし 午前中 12時~14時 14時~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時

※お酒のデザイン・色は変更になる場合がございます。
※宅配便での直送をご希望の方は、配送料全国一律770円(税込)が別途かかります。
「D.スペシャルセレクト」のご注文は、裏面のお申込書をご利用下さい。