

千歳鶴 北海道・札幌
日本清酒(株)

純米吟醸
(北海道の花)
ハマナス



吉乃川 新潟県・長岡
吉乃川(株)

純米吟醸
(新潟県の花)
チューリップ



七賢 山梨県・自州
山梨銘醸(株)

純米吟醸
(山梨県の花)
富士桜



萬歳楽 石川県・鶴来
(株)小堀酒造店

純米吟醸
(石川県の花)
黒百合



招徳 京都府・伏見
招徳酒造(株)

純米吟醸
(京都府の花)
シダレザクラ



環日本海 島根県・浜田
日本海酒造(株)

純米吟醸
(島根県の花)
牡丹



『倶楽部「蔵」県花ラベル』

～ 県花をあしらった共同開発商品 ～

家でくつろぎたい時に飲みたくなる、ちょっと贅沢な日本酒ができました。飲みきりサイズで、本来の日本酒の味をご堪能できます。
各県の県花をあしらったデザインで、テーブルにそのままおいても、おしゃれに楽しめます。
重厚感のある、金・銀ラベルでちょっとした贈呈品にもおすすめです。



倶楽部 蔵とは?

全国に広がる12蔵元でメーカーの枠を超えた商品、販売企画に積極的に取り組んでいます。

参加蔵元

千歳鶴(北海道) あさ開(岩手) 恋の川(山形) 末廣(福島)
吉乃川(新潟) 澤乃井(東京) 七賢(山梨) 萬歳楽(石川)
招徳(京都) 環日本海(島根) 酔心(広島) 綾菊(香川)

純米吟醸 金ラベル

525円(税込)

純米 銀ラベル

420円(税込)

酔心 広島県・三原
(株)酔心山根本店

純米吟醸
(広島県の花)
紅葉



綾菊 香川県・綾川
綾菊酒造(株)

純米吟醸
(香川県の花)
オリーブ



あさ開 岩手県・盛岡
(株)あさ開

純米
(岩手県の花)
桐



恋の川 山形県・庄内
鯉川酒造(株)

純米
(山形県の花)
紅花



末廣 福島県・会津
末廣酒造(株)

純米
(福島県の花)
ネモトシャクナゲ



澤乃井 東京都・青梅
小澤酒造(株)

純米
(東京都の花)
ソメイヨシノ




日本酒類販売株式会社

千歳鶴

純米吟醸/ハマナス
北海道・札幌

杜氏:佐藤 和幸

北海道産酒造好適米「吟風」を100%使用し、札幌の雪清水で造り上げた純米吟醸酒です。芳醇な吟醸香と米の旨さが冴えわたるお酒です。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	軽快でなめらかなタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	やや辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	15.5度	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+5		
【酸度】	1.3		
【使用酵母】	協会酵母		
【原料米】	北海道産米		
【精米歩合】	55%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

吉乃川

純米吟醸/チューリップ
新潟県・長岡

杜氏:中川 正義

高精白の新潟県産米を100%使用した純米吟醸酒。アルコール度数を抑えながらも丸みがあり上品な味わいに仕上げました。穏やかな吟醸香と、しっかりとした米の旨みをお楽しみ下さい。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	ややコクのあるタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	中口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	—
【アルコール度】	14度	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	-2		
【酸度】	1.4		
【使用酵母】	新潟県産試験開発酵母		
【原料米】	五百萬石、こしひき		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

七賢

純米吟醸/富士桜
山梨県・白州

醸造責任者:北原 亮庫

非常になめらかな口当たりで、甘みの成分が少なく、はつらつとした酸味と苦みが主体で感じられかなりドライテイストになっている。ほんのりとした旨味が全体的に漂うが、余韻は短く、スッキリと味わいが終わる。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	軽快でなめらかなタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	—
【アルコール度】	15.5	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+5.0		
【酸度】	1.2		
【使用酵母】	協会901		
【原料米】	山梨県産特選南米山水		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

萬歳楽

純米吟醸/黒百合
石川県・鶴来

杜氏:佐藤 静雄

白山産産五百萬石と白山の伏流水を使用し、森の吟醸蔵白山で丁寧に醸しました。芳醇でふくらみのある味わい、ほどよい辛口の純米吟醸酒です。食中酒としてお楽しみ下さい。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	ややコクのあるタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	やや辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	—
【アルコール度】	14.8	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+6		
【酸度】	1.4		
【使用酵母】	協会901号		
【原料米】	五百萬石		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

招徳

純米吟醸/シダレザクラ
京都府・伏見

杜氏:大塚 真帆

京都伏見の名水で丁寧に醸した純米酒を蔵でじっくり丁寧に寝かせました。しっかりとした米の旨みと酸味を持ちつつ、柔らかな口当たりとキレの良い後味も楽しめる純米吟醸酒です。香りは穏やかで、冷酒からお燗までお好みでお楽しみいただけます。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	軽快でなめらかなタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	やや辛口・やや淡麗	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	15度	あつ燗(50℃)	○
【日本酒度】	+3		
【酸度】	1.5		
【使用酵母】	協会9号		
【原料米】	国産米		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

環日本海

純米吟醸/牡丹
島根県・浜田

杜氏:洞田 隆好

島根県産米を使用した、香り控え目で辛口のスッキリした飲みやすさの中に、米の旨みが味わえる純米吟醸酒です。ボタンの花言葉である「高貴」な味わいをお楽しみ下さい。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	スッキリしたタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	やや辛口	常温(20℃)	—
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	14	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+4		
【酸度】	1.5		
【使用酵母】	協会9号		
【原料米】	五百萬石、一般米		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

倶楽部「蔵」共同企画

酔心

純米吟醸/紅葉
広島県・三原

杜氏:平 暉重

稀少な軟水を生込み水とする、酔心独自の「軟水仕込み」で醸し上げた純米吟醸酒。その特徴は、キメ細やかな口当たり、なめらかな舌触り、ほのかに感じる品の良い旨味、そしてキレの良い喉越し。また品の良い穏やかな香りで、料理の邪魔をせず、食中酒にもとても良いお酒です。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	軽快でなめらかなタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	やや辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	—
【アルコール度】	15度	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+2.5		
【酸度】	1.6		
【使用酵母】	自社培養酵母		
【原料米】	山田錦、一般米		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

綾菊

純米吟醸/オリーブ
香川県・綾川

杜氏:国重 弘明

米の持つ旨味、コク、香りを可能な限り引き出し純米吟醸の気品ある華やきを伝えます。



【製法】	純米吟醸	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	ややコクのあるタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	15度	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+4.0		
【酸度】	1.6		
【使用酵母】	協会9号		
【原料米】	オオト(香川県産)		
【精米歩合】	60%		

希望小売価格 525円(税込) 300ml

あさ開

純米/桐
岩手県・盛岡

杜氏:藤尾 正彦

現代の名工「藤尾 正彦」が南部杜氏に伝承される実造りにて丁寧に醸造いたしました。柔らかな口当たりの中にもしっかりとしたお米の旨味を感じるやや辛口の純米酒です。



【製法】	純米	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	芳醇なタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	やや辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	—
【アルコール度】	15.5度	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+2		
【酸度】	1.4		
【使用酵母】	岩手県産オリジナル酵母		
【原料米】	岩手県産酒造米		
【精米歩合】	65%		

希望小売価格 420円(税込) 300ml

恋の川

純米/紅花
山形県・庄内

製造部長:高松 誠吾

山形県産米100%の味わいのある純米酒。香りは少ないが、含み味のバランスが良い酒。相性がよいです。



【製法】	純米	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	ややコクのあるタイプ	冷温(10℃)	—
【味の分類】	中口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	15.3%	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+6		
【酸度】	1.6		
【使用酵母】	山形県産		
【原料米】	山形県産米100%		
【精米歩合】	65%		

希望小売価格 420円(税込) 300ml

末廣

純米/ネモトシャクナゲ
福島県・会津

杜氏:佐藤 寿一

黄綬褒章受章、現代の名工が醸し出したプレミアムな純米酒。お米の旨味、ふくやかな味わいは、本来純米酒のもつポテンシャルの高さを感じさせてくれることでしょう。



【製法】	純米	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	ややコクのあるタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	辛口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	15度	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+4.5		
【酸度】	1.4		
【使用酵母】	協会酵母		
【原料米】	国産米		
【精米歩合】	70%		

希望小売価格 420円(税込) 300ml

澤乃井

純米/ノメイヨシノ
東京都・青梅

杜氏:田中 充郎

低精白米で醸造した米の旨味を引き出したコクのある純米酒です。コストパフォーマンスを追求しリーズナブルに仕上げました。冷や〜ぬる燗までおすすめです。



【製法】	純米	【お奨め飲用温度】	
【タイプ別分類】	ややコクのあるタイプ	冷温(10℃)	○
【味の分類】	中口	常温(20℃)	○
【保管方法】	冷暗所	ぬる燗(40℃)	○
【アルコール度】	14.5	あつ燗(50℃)	—
【日本酒度】	+1		
【酸度】	1.7		
【使用酵母】	協会9号		
【原料米】	アケボノ		
【精米歩合】	80%		

希望小売価格 420円(税込) 300ml