

2020年11月2日現在

## 日本の酒情報館 物販リスト

## グラス類・酒器類・その他販売品等


商品名	商品画像	販売価格(消費税込)	商品名	商品画像	販売価格(消費税込)
「冷感紅葉」 フリーグラス ペアセット 化粧箱付 315ml×2		3,300円	御酒印帳(全5色) ※公認蔵元にお持ち頂いて、お酒を購入すれば、専用のお酒のラベルが御酒印としてもらえます。		1,650円
「冷感紅葉」 天開日本酒グラス ペアセット 化粧箱付 90ml×2		3,300円	日本酒用ラベルコレクター (8枚入り) ※お酒のボトルのラベルをはがしてシールに出来る商品です。御酒印帳のコレクション用にいかがでしょうか？		1,320円
「温感紅葉・桜」 白平盃ペアセット 化粧箱付 70ml×2		3,300円	お猪ロストラップ2.5勺(シリコンタイプ) ※ホルダー部分がシリコンになり、より取り扱いやすくなりました。		1,200円
清酒グラス(大) 125ml		230円	さけびんストラップ(四合瓶用) ※日本酒の四合瓶の他、720mlびんを入れて、持ち運びが可能です。びんの形状によっては、お使い頂けない可能性もございます。		1,650円
清酒グラス(小) 65ml		165円	さけびんストラップ(一升瓶用) ※上記商品の一升瓶サイズ版です。重たいびんから別の容器に中身を楽々注げます。びんの形状によっては、お使い頂けない可能性もございます。		3,300円
パーティーグラス 110ml		220円	さけぶたホルダー		440円
貴人グラス 65ml		230円	おちょくん携帯ストラップ		370円
2.5勺 ニコマーク・蛇の目 お猪口 各約45ml		220円	8勺 白徳利 約135ml		375円
1合 ニコマーク・蛇の目 お猪口 各約180ml		1,150円	酒かん計		1,100円
ぐいのみ 各色 [ピンク・みどり・あさぎ(水)・るり(青)・透明] 各45ml		130円	サケ サーモ SAKE THERMO 各色 (サクラ・ウォールナッツ)		8,800円
JSSサークルグラス 100ml ※当館の運営団体である日本酒造協同組合連合会のロゴをあしらった、ぐいのみ用グラスです。		210円	お猪ロストラップ2.5勺(布ゴム)		1,100円
1合枡 波富士・赤富士 各180ml		500円	豆枡ストラップ各色 (組み紐由来一覧表付き) ※画像は見本用です。		780円
1合枡 くまモン 180ml		500円	DVD『日本酒ができるまで』 日・英 両言語対応版		1,450円
5勺枡 祝令和 90ml		500円	全国酒蔵マップ(2019年1月版) (ミウラ折り収納)		500円

※価格は全て消費税込みです。

2020年11月2日現在

## 日本の酒情報館 物販リスト

## グラス類・酒器類・その他販売品等

商品名	商品画像	販売価格(消費税込)	商品名	商品画像	販売価格(消費税込)
「冷感花火」 平盃(黒・白)ペアセット 化粧箱付 70ml×2		3,300円	富士山グラス松竹梅 3個セット 桐箱付 各100ml		3,500円
チポラ リキュールグラス 120ml		950円	富士山ぐいのみ 各色(赤・青) 1個箱付 各30ml		990円
LEHMAN Sake グラス和み 450ml ※各種ギフトセットございます。		1,100円	桜富士ぐいのみ 各色 (白・紺・水・緑) 1個箱付 各45ml		1,400円

## 書籍類

商品名	商品画像	単品価格(消費税込)	概要
最先端の日本酒ペアリング (A5判ハードカバー)		2,750円	著:千葉麻里絵/宇都宮仁 出版:旭屋出版 著者の一人、千葉麻里絵氏が10年近くにわたり培ってきた理論と研鑽を、書籍として一冊にまとめ、彼女が経営する『GEM by moto』で実際に提供してきた、日本酒と料理のペアリングの実例(味の組み合わせ例とレシピ)30種類以上を紹介。監修として、日本酒のプロである元東京国税局・鑑定官室長の宇都宮仁氏。
乾杯の文化史 (B5判ハードカバー)		2,750円	著:神崎 宣武 出版:ドメス出版 「日本酒で乾杯」というものの、その歴史はどこまで遡れるか。「お流れ頂戴」「固めの盃」など、日本酒を切り口に日本文化を語る。
定本 日本の酒造り唄 (B5判CDブックレット)		5,240円	著:阪田 美枝 出版:チクマ秀版社 著者が4年間かけて日本中の酒蔵を周り、400名以上の杜氏やその関係者から取材した、日本文化史、風俗史を知る貴重な書籍。書籍1冊とCD4枚組セット。 ※現在、出版社廃業のため貴重な書籍です。
【第3版】新酒の消費知識 (A5判ソフトカバー)		2,050円	編:(独)酒類総合研究所 出版:法令出版 酒類の歴史や原料、製法、品質、保管方法について、詳しく、わかり易く解説。初心者からお酒の専門家までオススメ。
全国酒類製造名鑑 (A5判ビニールカバー)		22,000円	編・出版:醸界タイムス社 清酒、焼酎甲・乙類、ビール・発泡酒、ウイスキー、リキュールなど、国内の酒造メーカーとその代表銘柄、代表者、住所、電話番号に加え、全国の卸売業者や酒類業諸団体、各県小売酒販組合連合会などの名簿等、酒類業界の現状を知る貴重な専門書。
SAKE HEARTH AND LONGEVITY (英文ペーパーバック)		770円	著:滝澤 行雄 出版: 『日本酒をまいにち飲んで健康になる』の英訳版。わかりやすく書いてあり、英語圏の日本酒愛飲者にオススメ。
日本酒をまいにち飲んで健康になる (A6判ソフトカバー)		1,320円	著:滝澤 行雄 出版:キクロス出版 日本酒の薬理・感覚・生体調節作用による健康効果ならびに大量飲酒による健康障害を解説。さらに、健康に良い飲み方、味覚とその旨味、日本酒の歴史、製法、酒販店の役割なども紹介する。
日本料理の支配人 (A5判ソフトカバー)		3,520円	監修:NPO法人 日本ホテルレストラン経営研究所 理事長 大谷 晃/日本料理サービスマン研究会 出版:キクロス出版 日本料理の起源から、歴史、食文化としての変遷、食卓作法、接客、日本酒、サービスについて詳細に解説。日本料理のマナーを学ぼうとする方から、日本料理食卓作法認定講師資格取得を目指す方に最適。「日本の食卓作法」の大幅改訂版。
日本酒の科学 水・米・麹の伝統の技 (小B6判ソフトカバー)		1,187円	著:和田 美代子 監修:高橋 俊成 出版:講談社ブルーバックス 日本酒ほどいろいろな料理に合う酒はない。日本酒の歴史は古く、収穫祭にあたる宮中祭祀の新嘗祭では酒造りの儀式も執り行われる。「甘口」「辛口」の基準とは?「冷や」とは「冷やした酒」のこと?燗酒に合う酒は甘口か辛口か?樽酒が脂っこい料理に適しているのはなぜ?など、日本酒をとことん知り尽くすための一冊。
日本酒は最高の調味料! 「ひと振り酒」驚きメソッド&おいしさ倍増レシピ (A5判ソフトカバー)		1,400円	著:こばた てるみ 監修:日本酒造組合中央会 出版:ブルーロータスパブリッシング 目からうろこの日本酒活用メソッドとおいしさ倍増レシピを、日本酒のプロ集団、日本酒造組合中央会監修により、80品も紹介。

※価格は全て消費税込みです。