

グラス類・酒器類・その他販売品等					
商品名	商品画像	価格(消費税込)	商品名	商品画像	価格(消費税込)
清酒グラス(大) 125ml ※日本酒造組合中央会推奨品グラスです。 実は著名な工業デザイナーのデザインです。		230円 6個セット 1,100円	2.5勺き猪口 各種 (ニコマーク・蛇の目) 各45ml ※長年、日本酒を飲む器として親しまれているお猪口のミニサイズ。蛇の目模様と当店オリジナルのニコマーク模様の2種類です。		220円 6個セット 1,050円
清酒グラス(小) 70ml ※日本酒造組合中央会推奨品グラスです。 実は著名な工業デザイナーのデザインです。		165円 6個セット 800円	1合き猪口 各種 (ニコマーク・蛇の目) 各180ml ※日本酒の鑑評会で使用されるサイズのお猪口。蛇の目模様と当店オリジナルのニコマーク模様の2種類です。		1,150円
パーティーグラス 110ml ※日本酒造組合中央会推奨品グラスです。		220円 6個セット 1,050円	四合瓶ホルダー(モスグリーン) ※日本酒の四合瓶の他、720mlびんを入れて、持ち運びが可能。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。日本の酒情報館オリジナルカラーです。		1,650円
貴人グラス 65ml ※日本酒造組合中央会推奨品グラスです。		230円 6個セット 1,100円	一升瓶ホルダー(黒) ※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
JSSサークルグラス 100ml ※日本酒造組合中央会のロゴマークをあしらった小容量グラスです。ご来館の記念にどうぞ。		210円	お猪口ストラップ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
ぐいのみ(全5色) 45ml (ピンク・緑・水色・青・白) ※小さくてカラフルでかわいい、当館のロングセラー商品です。		130円	お猪口ストラップ2.5勺(刺繍タイプ) ※試飲会等でのお猪口の持ち運びに便利なロングセラー商品です。		1,100円
チボラ リキュールグラス 120ml ※シチュエーションを選ばない小容量グラスです。		950円	御酒印帳(全7色) (マンダリン・黄色・緑・極紫・水色・ピンク・ベージュ) ※御酒印帳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、御朱印ならぬ『御酒印』としてもらえます。		1,650円
富士山グラス松竹梅 3個セット (桐箱入り) 各100ml ※富士山と松竹梅をグラスの底にあしらった贈答用のグラスです。		3,500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かして貼り付けられる商品です。おうちなどで飲んだお酒のラベルコレクション用にいかがでしょうか？御酒印帳にもお使いいただけます。		1,320円
桜富士ぐいのみ(全4色) (白・水色・紺・緑) 各45ml ※様々なシチュエーションの富士山と桜をあしらった商品です。化粧箱付き		1,400円	おちょこくん携帯ストラップ ※知る人ぞ知る日本酒造組合中央会公認マスコットをあしらったストラップです。ご来館の記念にどうぞ。		370円
1合 富士山枡 各種 (赤富士・波富士) 各180ml ※江戸時代の浮世絵師、葛飾北斎が富士山を描いた代表的な浮世絵を1合枡にあしらった商品です。		500円	酒かん計 ※昔からあるお燗酒の温度を測る専用温度計です。		1,100円
精米サンプル ※日本酒に欠かせない精米歩合を目で見て違いを確認できる商品です。		1,000円	サケ サーモ SAKE THERMO 各色 ウォールナツ(ブラウン)・サクラ(ベージュ) ※お燗酒の温度を測る温度計です。化粧箱入りですので、贈答用にいかがでしょうか？		8,800円
新商品 てぬい(全10種類) ※日本の伝統的な和柄をモチーフにした可愛らしいてぬい。ちょっとしたおみやげにいかがでしょうか？ ※柄によって値段が異なりますので、スタッフにご確認ください。		880円 1,100円 1,300円	豆枡ストラップ各色 (組紐由来一覧表付き) ※伝統的な酒器である枡をミニサイズにしてストラップにした商品です。ストラップ部分(組紐)の色によって様々な利益があるかも？		770円
新商品 酒トートバッグ(全3色 赤・青・紺) ※四合瓶(720ml)サイズのお酒のボトルを1本 or 2本入れて、肩にかけて安全に持ち運べるバッグです。保冷バッグにもなる保冷剤ポケットの他、車の		3,630円	DVD『日本酒ができるまで』 日・英 両言語対応版 ※日本酒造組合中央会監修の日本酒が作られる過程を丁寧に紹介した、日本酒を知るにはピッタリな商品です。(本編映像:15分)		1,450円
新商品 酒燗器「かんまかせ」 ※ご家庭のコンセントで手軽にお燗酒ができる商品です。アルミ製チロリ2個付き。酒造メーカー監修。		7,700円	全国日本酒酒蔵マップ (ミウラ折り収納) ※日本全国ほとんどの日本酒の蔵元を網羅した、日本酒好きにはたまらない商品です。2019年1月版。		500円

※価格は全て消費税込みです。

書籍類

商品名	商品画像	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、出版社が廃業しているため貴重な書籍です。
【第3版】新酒の商品知識 (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)		3,200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・麴の伝統の技 (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 日本酒はどのよう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。
新商品 焼酎の科学 発酵・蒸留に秘められた日本人の知恵と技 (小B6判ソフトカバー)		1,100円	著:鮫島 吉廣・高峰 和則 出版:講談社ブルーバックス 魅惑の酒、焼酎の七不思議に迫る。身近な存在ながら、じつは非常に特殊な蒸留酒、焼酎。どんな原料でも焼酎にできて、蒸留酒なのに新酒でも旨く、健康にも良い。蒸留すればたの「湯気の集まり」のはずなのに、さまざまな個性的な風味を持っている。今や世界から注目を集め、國酒にも認定された焼酎には、清酒を造れなかった九州地方の人々が生み出した知恵と技が詰まっている。知るほどに驚く、焼酎の世界へ!
新商品 焼酎語辞典 焼酎にまつわる言葉をイラストと豆知識でうまかあへど読み解く (A5判ソフトカバー)		1,760円	著:金本 亨吉・沢田 貴幸 出版:誠文堂新光社 焼酎は、「甘い」「おじさんの飲み物」と思いませんか? 近年、若い世代を中心に焼酎は「ツウが飲むお酒」「かっこいい飲み物」というイメージが広がっています。この本では、芋・麦・米・蕎麦・黒糖・泡盛の焼酎の種類や、本格焼酎の製造方法をはじめとする基礎知識から歴史、飲み方、焼酎に合うおつまみなどを紹介・解説します。
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。
酒税法及び酒類行政関係法令通達集 (A5判ペーパーバック)		2,850円	編:法令出版編集部 出版:法令出版 酒税法及び関係政省令、法律解釈通達を条文ごとにまとめることで、一覽性を大幅にアップした法令集。法令解釈通達は、平成30年6月27日改正分まで完全収録。

※価格は全て消費税込みです。