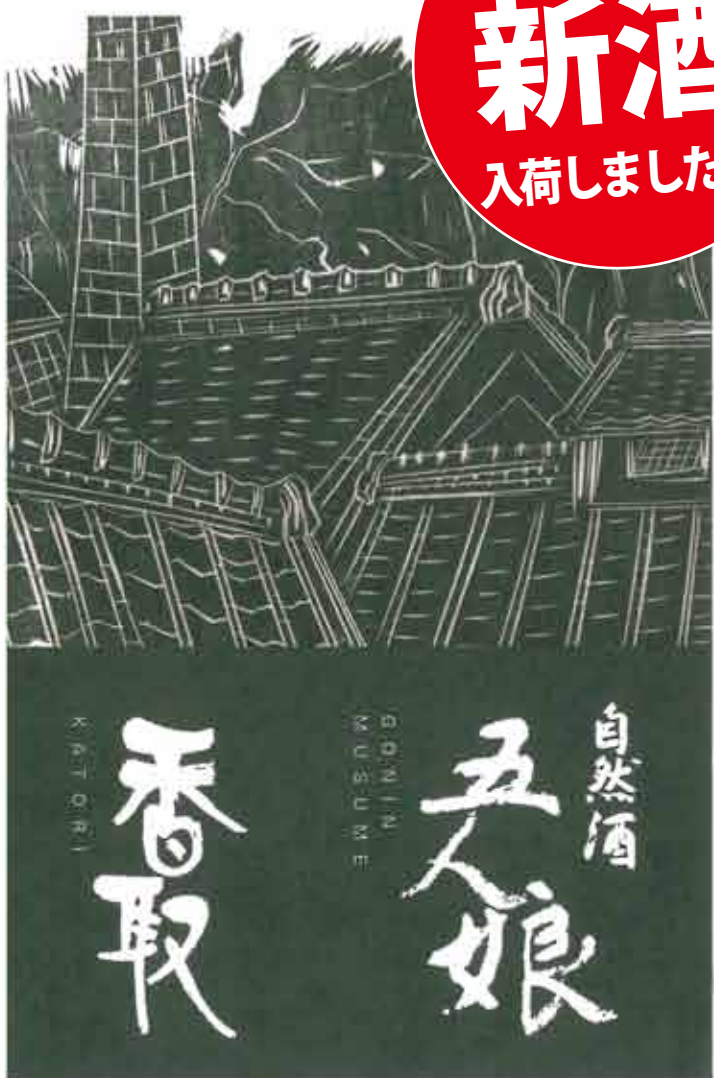


2015 年度
新酒
入荷しました！



明と明って「アのひら」造り

微生物と働き合いながらお酒を醸したい。
そんな思いを追い求めるうちに機械を少しずつ
使わなくなり、蔵人が「アのひら」を使いお米に懸れて
お酒造りをするようになりました。
そして、手作りになるとともに昔から伝わる酒造り明を
明ながらお酒を醸すようになりました。
明にのって楽しくお酒造りをする中で
蔵人に「明」が生まれ
蔵の中は楽しい気で満ち溢れています。
微生物も明と働き合ってワクワクと発酵し
お酒にも楽しい気が込められて
飲んでいただけた皆様が楽しく元氣になつてちょうお酒が
できればと願っております。

自然の菌と共生

麹菌・酵母菌・乳酸菌などの微生物達それぞれが
持ち味を発揮し、使命を果たしたときに
すばらしいお酒が醸し出されます。
寺田本家ではこれらの菌もすべて自然由来のもの。
麹菌は自家田から採集した稲穂から自家培養しています。
乳酸菌や酵母菌も市販の純粋培養のものは一切使わず
伝統的な生仕込みによって
蔵付きの乳酸菌・酵母菌が働き
微生物の調和の中でお酒が醸されます。
自然の発酵だからこそ、菌本来の力が発揮され
その多様な微生物たちが生み出すものが
ありがたい生命力あふれるお酒の源になっていると
考えています。

自然の素材

原料となるお米は、心ある10軒ほどの
農家さんとの契約栽培による無農薬自然米
そして自家保有田から収穫されたお米で
全てまかなっています。
自家保有田でも農薬や化学肥料を使わずに
追肥・中耕・中耕などの生命力あふれる
在来種の稲を蔵人総出で育てています。
仕込み水は、蔵に連なる神崎神社の鎮守の森の水脈より
湧き出る蔵内の井戸水です。
さらに生命力を高めるため炭を活用し
クラスター分子集団の小さなエネルギー水として
体に負担の無い優しいお水となっています。



自然に学ぶ酒造り

昔のお酒は「百薬の長」として
人々にとって癒しの飲み物でした。

それは自然の流れに沿って
多様な微生物の力で発酵していたからです。

寺田本家では
自然に栽培された原料を自然な菌で発酵し
添加物は一切使わずに
手のひら造りの生命力あふれるお酒を
無ろ過でお届けしています。

もう一度原点に立ち返り自然から学ぶことで
微生物が喜び
皆様のお役に立てるお酒造りができれば
そういう願いから出発しました。



300g
270円(税込)

米の乳酸発酵飲料

マイグルト



160ml
302円(税込)

寺田本家
No.4168 15-143 10/2

創業江戸初期 延宝年間 [1673~81]
醸造元 寺田本家

〒289-0221 千葉県香取郡神崎町神崎本宿 1964
TEL 0478-72-2221 FAX 0478-72-3828
http://www.teradahonke.co.jp
info@teradahonke.co.jp
このパンフレットは環境に配慮した紙を使用しています。

五人娘 純米酒

五人娘純米酒は寺田本家での自然
酒の先駆けとなった原点の純米酒
です。舌先のみなみずの個性が
喜ぶ濃厚な味とふくよかな香りを
お楽しみください。

新酒



720ml 1,431円(税込)
1800ml 2,862円(税込)

自然のましま 純米生原酒

純米酒五人娘の無ろ過生原酒「自然のましま」はろ過や潮水な
どの手を加えずに五人娘そのままを瓶詰めしました。
なお、季節品として12月下旬から春頃まではしぼりたて新酒
の「しぼったましま」(こりあり)が同時に販売されます。



720ml
1,728円(税込)



純米 80 香取

精米歩合80%、生仕込みの濃厚な
味わいと自然米の上品な味のバラ
ンスの良いお酒です。「香取」は地元
「香取神宮」の御神酒にも
なっております。



300g
270円(税込)

発芽玄米酒 むすひ

生命ある「発芽玄米」と微生物の生命が結ばれ、「むすひ」が誕生しました。酸味が強
く、独特の香りがあり、アルコール度数が低く、従来の日本酒という概念から大変か
け離れています。瓶の中では乳酸菌や酵母も生きていて、発酵しているため冷蔵庫に
保存しておいても日々風味が変わっていきます。これは品質の劣化ではありません
ので安心ください。酵母や乳酸菌にはさまざまな健康効果が報告されています。
また、発酵に伴い、ビン内に炭酸ガスがたまり、2〜3気圧にもなることがあります。
このため、開栓する際に一度に栓を開けてしましますと中身が噴出してしまうことが
あります。ゆつくり開け閉めを繰り返して、5分〜10分かけて開栓してください。
冷蔵庫で立てて保存してください。



720ml
1,512円(税込)

昔ながらの手の平作り、生酛造りで無農薬の
お米を醸した寺田本家さんのお酒。今年も
9月9日(重陽)に新酒が発売されました！
ぜひ出来立ての味をお楽しみ下さい！

長期熟成酒
純米火入れ原酒
懐古酒

五人娘の原酒を蔵の中で十年以上寝か
せ、時間のエネルギーを詰め込むこと
で、よりまろやかに、より味わい深くな
った熟成酒です。限定酒ですので早
めのご注文お待ちしています。



720ml 3,456円(税込)

はなひら
熟成甘口酒
はなびら

甘口仕上げた生酛純米酒をゆつくりと蔵の中でねか
せて生まれたお酒です。原料をぜいたくに使った香り
高い甘味が、生酛ならではの酸味とあいまったコクの
ある濃厚な味わいです。じっくりと時間をかけ醸され
た、ふくよかな甘い味わいをお楽しみください。



720ml
1,836円(税込)

寺田本家
木桶仕込 純米火入れ原酒

木桶に住むたくさんの微生物、その微生物たちが木
桶ならではの、独特のまろやかな味わいを生み出し
てくれます。原料米は自家田育ちの在来種、生酛で
丁寧に仕込みました。豊かな木桶の文化、さらなる
微生物との働き合い、進化する自然酒造りをお楽し
みください。



720ml
2,700円(税込)

なんじやもんじや
純米生原酒

香取80の生原酒。ろ過や潮水など手を加えずにそ
のままを瓶詰めしました。原酒の味わい深い豊かなコ
ク、キレの良い酸味をお楽しみください。「なんじや
もんじや」の名は神崎神社のご神木に由来します。



720ml
1,620円(税込)

醍醐のしずく
菩提瓶仕込み



720ml
1,566円(税込)

現在の菩提山正磨寺(ぼだいせんしやうりやくじ)に端
を発し、鎌倉時代からの戦国の世にかけて編み出された
『菩提瓶(ぼだいもん)』仕込みのお酒です。空中の天然
乳酸と野生酵母(酒蔵では蔵付き酵母)を採り込んだ「そ
やし」という水を瓶にして仕込みました。まさに「生酛」
の原型、酒造りの原点と言えるお酒です。そのまろ味
わっていただくため、割り水、ろ過は一切行わず、一仕
込みごとに瓶詰めしています。仕込み時期によって味の
異なる甘酸っぱいお酒です。

