

ギフト

大切な人に心を込めて

お酒は二十歳になってから
飲酒運転はしない、させない

「和」

日本人の楽しい習慣「宴会」。これまでお世話
になった人、これからお世話になる人、人の「和」
を作る宴会。

日本人の心のふれあいだからこそ、「和」な日
本酒で。だから「れいざん」で乾杯! 和食、洋食どんな肴とも合う日本酒。
いつものお料理もさらに美味しく感じるはず。

また、飲み席でお水を小脇に置いておくのは「和らぎ水」。「れいざん、
ときどき水」な飲み方は、宴会上級者のテクニック。ゆっくり酔えて深酔い防
止にもなるし、お口の中もリフレッシュ。次の一杯や、料理の味が鮮明になっ
て、お酒も呑もいっそう美味しく味わえるという訳。

そんな話をしたら、ほら、また今夜も飲みたくなりましたよね?

さあ、今宵もやっぱり

「れいざんでカンパ〜イ♪」



山村酒造合名会社
熊本県阿蘇郡高森町高森 1645
Tel.0967-62-0001 Fax.0967-62-1820

冬期限定販売
阿蘇の酒れいざん
しほりたて生酒



阿蘇の酒
れいざん

しほりたて今年の新酒。今年も美味しくあがります。
フレッシュで濃醇な味わい。この季節だけの楽しみです。

www.reizan.com



毎日。

おいしい冬のごあいさつ
高橋酒造の本格米焼酎



「しろ」の世界、堪能セット
金銀しろ720ml本格焼酎3本セット
参考小売価格¥3,938(税込)

お酒は楽しく適量を。飲酒は二十歳になってから。飲酒運転は、絶対にやめましょう。
妊娠中や授乳期の飲酒には気をつけましょう。

人と人を近づけたい。高橋酒造株式会社 熊本県人吉市合ノ原町498番地 tel.0966-24-5155 http://www.hakutake.co.jp

くまプレ編集部
おすすめギフト

御贈答に
「霊山阿蘇の酒」を

純米吟醸 れいざん
720ml 2,100円
1,800ml 5,250円

良質な天然水と環境で、
240年来醸され続ける「山
の酒」。程よい熟成により
落ち着いた風味の中に、
程よい香りが溜みマイルド
でスッキリとした純米
吟醸酒です。



れいざん しほりたて生酒
720ml 1,200円
1,800ml 2,500円

熟成酒とはひと味違う、し
ほりたての生原酒です。火
入れせずにそのまま瓶詰め
した若々しくも濃醇なフレ
ッシュな旬の酒です。



料理によく合う「金銀しろ」
おもてなしに、贈り物に

すっきりした飲み口の「しろ」は水割りが好
きですね。お酒があまり強くない私でも、さら
にスイスイ飲めて味わいやすいんです。料理
の味を邪魔しないのも魅力で、お店のお客さ
まもよくご注文されますし料理人の評判も良い
ですよ。県外客のおもてなしなら、馬刺しやカ
ラシレンコンと一緒にさらに喜ばれます。「金
しろ」「銀しろ」とセットで、贈り物にも便利で
すよ。



私の
おすすめ

横山和子さん(熊本市中心区安政町、飲食店女将)

早いもので、もうすぐ12月。今年もお歳暮の季節がやってきます。皆さんは何を贈りますか。
お世話になった方に一年の感謝の気持ちを込めて贈るお歳暮は、大切な年末の行事です。
贈って喜ばれる、この冬おすすめの逸品をご紹介します。

読者プレゼントに応募しよう!

このコーナーに掲載されている商品の一部がくまプレ読者にプレゼントされます。
詳しくは15Pのプレゼントコーナーをご覧ください。

もらってうれしい「お歳暮」ランキング

- 1位 商品券・ギフト券
- 2位 選べるカタログギフト
- 3位 かに・えびなどの海産物
- 4位 地酒(日本酒・焼酎)
- 5位 ハム・ソーセージなど
- 6位 ビール
- 7位 お菓子・デザート
- 8位 熊本県産の果物
- 9位 お米・麺類
- 10位 コーヒー・紅茶・日本茶

1位は「商品券・ギフト券」。現金感覚で使える便利さなどで毎年、上
位にランクインしています。また、2位は「選べるカタログギフト」、3位
は「かに・えびなどの海産物」がランクイン。ランキングには、食料品
が目立ちますが、もともと年越し・正月の供物を贈っていたお歳暮の
由来の名残りなのかもしれません。いずれにしても、このランキング
は「自分がもらってうれしいもの」なので、相手の立場に立って、慎重
に選ぶことが大切です。

くまプレ編集部
おすすめギフト
珍味・古じょう庵から
歳末ギフトおすすめ逸品

北海道・留萌直送の数の子をラインアップ。本物にこだわる方へお薦めの逸品ギフトです。
歯触りと甘塩づくりのおいしさが大人気の特選数の子をぜひご賞味ください。

◆塩数の子 大(500g)
定価 5,250円
ご予約特価 4,500円



◆味付数の子(500g)
定価 5,250円
ご予約特価 4,500円



◆味付数の子(250g)
定価 3,500円
ご予約特価 3,000円



数の子たっぷり
数の子松前漬

北海道函館直送の「本場数の子松前漬」。
昆布、するめもたっぷり入った
当店オリジナルの松前漬です。
昔ながらの手作りに加え、
甘口醤油でじっくり漬け込みました。
炊きたてご飯やお酒のつまみに、
ぜひお召し上がりください。

本店
限定

数の子たっぷり 数の子松前漬
1kg(化粧箱入り)定価5,800円
⇒限定特価3,000円
受付期間 12月5日(水)まで

珍味・古じょう庵
TEL 096-381-6508

珍味・古じょう庵
〒862-0952 熊本県市東区塚本町7-3
TEL 096-381-6508

ギフト

2012 冬の贈り物

銘酒の中の芸術品

伝承の技で醸し上げた究極の逸品

香露・吟醸

華やかな香りとコク、そして余韻のある吟醸酒独特の風味は、阿蘇の伏流水と厳選された米にこだわり、卓越した杜氏だけが醸し出せる究極の逸品。500ml / 1,722円(税込)

特別本醸造

香露 原酒(菰樽)

芳醇な味わいで、好評を博している別本醸造の原酒を、樽詰めで新発売。お祝いやご贈答向けにも最適な逸品です。1,800ml / 5,250円(税込)

※お酒は20歳になってから。 ※お買い求めはお酒屋さんかデパート、コンビニでどうぞ。

清酒 香露 醸造元
株式会社 熊本県酒造研究所
〒860-0073 熊本市中央区島崎1丁目7-20
TEL.096-352-4921 FAX.096-352-4949

蔵元直送 しぼりたて 生の原酒をお歳暮に

限定予約

菊池川のほとりに白壁の土蔵を持つ酒蔵「千代の園酒造」。明治29年の創業以来、徹底して品質を追求する姿勢を、くすさない蔵元だからこそ、信頼の逸品が揃っています。

極上赤酒原酒セット

しぼりたて生原酒 (720ml×2本)
昔造り極上赤酒 (720ml×1本)
4,200円

しぼりたて 生原酒セット

(1844ml×2本)
5,250円

しぼりたて 生原酒セット

(720ml×2本)
3,150円

★価格は配達料、包装費、消費税込みです。

千代の園酒造株式会社
〒861-0501 山鹿市大字山鹿1782 TEL.0968-43-2161 FAX.0968-44-7300
URL <http://www.chiyonosono.co.jp> ※飲酒は20歳になってから

くまプレ編集部 おすすめギフト

熊本から 全国ブランドへ

特別純米酒 香露

1,800ml 2,860円

麹は山田錦を中心として好適米を、掛米は復活させた九州神力を使用。甘さを伴う旨味と発酵からもたらされる心地よい酸味が調和した酒です。

純米吟醸 香露

720ml 2,960円

大吟醸「香露」の姉妹品。華やかな香りとコク、そして余韻のある独特の風味がある吟醸酒です。

くまプレ編集部 おすすめギフト

蔵元直送の 伝統の味

大吟醸 エクセル

720ml 3,675円

口コミで全国に広がっていった大吟醸酒。上品で繊細な甘みと果樹味のあるフレッシュな酸味が特徴です。

極上赤酒

720ml 1,049円

赤酒従来の手法に加え、「もち米」を併せ使うことで、ふつくらやわらかい風味に仕上がったお酒です。

この冬のおすすめ お歳暮・贈答品

お歳暮の基礎知識 お歳暮は1年の締めくくりの意味を込めて、日頃の感謝の気持ちを表す日本伝統のしきたりです。基本を踏まえ、気持ちよく新年を迎えたいものです。

★お歳暮の起源

お正月に先祖の霊を迎え、御魂祭り(みたままつり)の御供え物や贈り物をした習わしが起源で、お正月になると嫁いだり、分家した人が親元へ集まり、御供え物を持ち寄ったのが始まりだそうです。かつては、お歳暮には、塩鮭、塩ぶり、数の子、すめ、もちなど、年越しに必要な食料品を贈る風習でしたが、現代ではさまざまな品物が贈られています。

★贈る時期

季節の挨拶なので、贈るタイミングをはずさないように。12月に入ってから、できれば年末の忙しい時期と重ならないよう、遅くとも25日くらいまでに贈ります。時機を逃してしまった場合には、年明けの松の内(1月7日まで)は「お年賀」として、その後、立春(2月4日頃)を迎えるまでの間は「寒中御見舞」として贈るといいでしょう。

★相手が喪中の場合は

特にお祝いではありませんから、贈っても差し支えありません。のし、水引は避けて、白無地の短冊に「お歳暮」と書いて贈ると無難です。ただ、四十九日を過ぎていない場合や先方が気落ちしているようなら、時期をずらして「寒中御見舞」としましょう。

★お返しは

贈ってくださった方の心遣いにはできるだけ早く応えるのがマナーです。受け取ったことを知らせるためにもお礼の挨拶は欠かせません。本来、お礼状を出すのが基本ですが、親しい間柄であったり、食料品、特に生ものをいただいたときなどできるだけ早く報告したい場合には電話やメールでも構いません。また、お歳暮はあくまで感謝の気持ちを表すものなのでお返しは不要ですが、友人や同僚、思いもかけない相手からいただいたときには、同程度のお返しを贈るのもよいでしょう。

お歳暮のお礼状 ～文例～

拝啓、時下ますます御健勝のこととお喜び申し上げます。いつもながら格別のお引き立てを賜り、厚く御礼を申し上げます。

このたびはご丁寧なお歳暮の品をお贈りくださり、誠に有難うございました。

平素、何かとお世話になっておりますうえ、このようなお心遣いまでいただき恐縮至極でございます。さっそく家族一同、舌鼓を打たせて頂きました。ごちそうさまでした。

時節柄、皆さまにはご自愛のうえ、素晴らしい新年を迎えられますよう心よりお祈り申し上げます。

敬具