

第6回

酒田生酒頒布会

限定300口

限定数に達した時点で締め切らせていただきます。

平成27年12月～平成28年2月 各月3,240円(税込)



純米吟醸 菊勇あらばしり

酒造好適米【美山錦】が醸し出す淡麗ですっきりとした味わいと、生酒独特のフレッシュ感をお楽しみください。

原料米:美山錦 精米歩合:55%
使用酵母:山形酵母 アルコール:15度
日本酒度:+2(目標値)



初孫 生もと純米吟醸原酒

槽から搾られた新鮮な風味と、飲み応えのあるしっくりとした旨さが特徴です。伝承の技＝「生もと造り」による深みある味わい。

原料米:出羽燦々 精米歩合:55%
使用酵母:自社酵母
アルコール:17.5度 日本酒度:+3



麓井 純米吟醸 DEWA33 生 しばりたて

地元の地酒ファンにはおなじみ出羽燦々の純米吟醸、その搾りたての生酒です。麓井らしいマスカットのようなみずみずしい吟醸香と、フレッシュで元気いっぱいな味わいをお楽しみください。

原料米:山形県産出羽燦々100%
精米歩合:55% 使用酵母:山形酵母
アルコール:16度 日本酒度:+1～+3



と喜元 純米吟醸 しばりたて生酒

自社田栽培の出羽燦々と富山県南砺市(なんとし)産の五百万石で仕込みました。さわやかな香りで、キリッとした旨みと、すっきりとした味わいをお楽しみください。

原料米:出羽燦々・五百万石
精米歩合:55% 使用酵母:自社酵母
アルコール:15度 日本酒度:+3



杉勇 しばりたて特別純米辛口 生原酒(槽垂れ直詰オリ入)

槽口から流れ出る上槽直後の生酒を、オリと共にそのまま瓶詰め。搾りたてならではのフレッシュな風味と、辛口でスッキリと切れの良い後味をお楽しみください。

原料米:美山錦 精米歩合:55%
使用酵母:山形酵母
アルコール:17度～18度未満
日本酒度:+10



高橋酒造店 東北泉 ちよっとおまち辛口生原酒

酒造好適米、岡山県の【雄町】に引っ掛けてのネーミング。米の旨味が十分に味わえる。そして、しばりたてならではのフレッシュ感をお楽しみください。

原料米:雄町 精米歩合:58%
使用酵母:山形酵母
アルコール:18度～19度未満
日本酒度:+9

- お申し込み方法/下記申込書に必要事項をご記入の上、最寄の酒販店へお申し込み下さい。
- お届け方法/お申し込み酒販店よりお届けいたします。
- お届け方法/毎月2本を手提げ袋に入れてお届けいたします。
- お支払い方法/毎回、または3回分をまとめて、お申し込み酒販店へお支払いください。

- 未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
- 未成年者への販売・贈答も出来ません。
- 妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
- ご記入頂いた個人情報は厳重に管理し、商品の発送・次回の案内のためにのみご利用させていただきます。

●お申し込み締切日/平成27年11月30日(月)

企画・山形県酒類卸株式会社

頒布会 申込書

●平成27年12月～平成28年2月 毎月(税込)3,240円×3回

●生酒頒布会 お申し込み酒販店名

ご住所

お名前

TEL

お申込み数

口