

蔵元だより

出羽鶴ではこの秋も恒例の限定酒ばかりを集めた頒布会をいたします。今回は蔵内に貯蔵した秘蔵酒からこれから仕込む新年度の新酒、熟成酒まで取り揃えました。



出羽の秋晴 純米酒 美山錦仕込み

軽快ながら凛とした旨味があり、あさやかに調和した酸により、キレの良いあと味を感じます。程よい香りと味の広がりがあり、料理との相性が良い純米酒です。

10月 神無月

出羽の秋雲 純米吟醸 秋田酒こまち仕込み

秋田県が開発育成した山田錦にも匹敵する酒造特性を持った酒米「秋田酒こまち」を使用。55%まで磨き、低温醗酵にて醸造しました。香味がくっきりとあさやかに、キレの良い酒質は食中酒としておすすすめです。

原料米 秋田酒こまち 精米歩合55%

原料米 美山錦 精米歩合60%



出羽の初雪 純米酒 秋の精仕込み

母なる太陽の光、遥かなる北国の大地、そして篤農家の情熱に育まれた純米酒です。農薬や薬剤に頼らず、特別栽培(栽培期間中農薬不使用)した酒米を、当蔵内に生息する酵母により自然醗酵にて醸造しました。大自然のめぐみから醸されるのびやかな味わいをお楽しみください。

11月 霜月

出羽の月露 純米酒 五百万石仕込み

酒米として日本有数の作付面積を誇る五百万石。淡麗型の味わいが特徴のこの米を、敢えてしっかりと旨みを引き出し、上槽後速やかに瓶詰めすることで香味のあさやかにさややかに封じ込めました。

原料米 五百万石 精米歩合60%

原料米 秋の精 精米歩合65%



出羽の雪華 新酒純米生酒

この秋収穫された新米を用いて仕込む純米酒です。搾りたての新酒ならではの、フレッシュな活きのよい、味わいをお楽しみください。

12月 師走

出羽の雪蔵 純米大吟醸 山田錦仕込み

もともと優れた酒米といわれる「山田錦」を50%まで磨き、低温醗酵でじっくりと醸造しました。春から秋にかけての貯蔵で香味がほどよく熟成し、ふくらみのあるなめらかな味わいになりました。金粉入りですので縁起のよいお正月のお酒としてもお召し上がりいただけます。

原料米 山田錦 精米歩合50%

原料米 今秋収穫の酒米を使用予定 精米歩合65%

杜氏の秘蔵酒

掲載商品は全て720mlです。

お申し込み方法

最寄りの酒販店にお申し込みください。

商品内容 720ml×2本セットを、10月・11月・12月の合計3回お届けいたします。(12月は秘蔵酒・300ml付き)

会費 9,720円(消費税込) (毎月3,240円(消費税込)×3ヶ月)

蔵元直送の場合 11,664円(消費税込) (毎月3,888円(消費税込)×3ヶ月)

申込締切日 平成27年10月20日(火)

○お届け日は10月・11月は下旬になります。12月は中旬のお届けになります。
○当頒布会商品は単品販売をいたしません。
○都合により商品内容等の変更がある場合がございますので、御了承ください。

秋田清酒株式会社

秋田県大仙市戸地谷字天ヶ沢83-1

TEL 0187(63)1224 FAX 0187(66)2277

ホームページ <http://www.igeta.jp/> E-mail info@igeta.jp

出羽鶴 2015年頒布会 蔵元だより ご注文書

ご依頼主	ご住所 〒	□	数	□
	お名前	電話番号	-	-

※「お届け先」がご自宅の場合は、上記のみのご記入で結構です。

お届け先	ご住所 〒	□	数	□
	お名前	電話番号	-	-

お届け先	ご住所 〒	□	数	□
	お名前	電話番号	-	-

お届け先	ご住所 〒	□	数	□
	お名前	電話番号	-	-

●酒販店様名 (ご発注者様氏名)	備考欄
ご住所 〒	
電話番号	

返信用FAX番号 **0187-66-2277**

申込締切日 平成27年10月20日(火)
○お届け日は10月・11月は下旬になります。12月は中旬のお届けになります。
○ご発送の時は、蔵元直送価格になります。
○当頒布会商品は単品販売をいたしません。
○都合により商品内容等の変更がある場合がございますので、御了承ください。

秋田清酒株式会社
秋田県大仙市戸地谷字天ヶ沢83-1
TEL 0187(63)1224 FAX 0187(66)2277
ホームページ <http://www.igeta.jp/> E-mail info@igeta.jp

もれなくプレゼント!!

蔵元だよりお申込みの方全員に
大吟醸秘蔵酒進呈いたします。
(300ml) 最終頒布月(12月)にお送りいたします。