

# 蔵元だより

出羽鶴・刈穂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。今回は酒造好適米や使用酵母の品種もバラエティにとんだ逸品を取り揃えました。この頒布会のみでの限定品になりますので、ぜひご賞味ください。

## 刈穂 純米大吟醸 秋田酒こまち仕込み

秋田県が独自開発した酒造好適米「秋田酒こまち」を使用した純米大吟醸。山田錦に匹敵する優れた酒造特性を活かし、香があざやかで上品な甘味をもった酒質に醸しています。



10月  
神無月

## 出羽鶴 純米酒 山田錦仕込み

酒米の最高品種といわれる山田錦を用いて、低温醗酵でじっくりと醸した純米酒です。1年間低温熟成させ、落ち着きのある香りとおくよかで濃醇な味わいのお酒に仕上げました。

原料米 山田錦 精米歩合60%

原料米 秋田酒こまち 精米歩合50%

## 刈穂 純米吟醸 美山錦仕込み

美山錦を55%まで磨いて醸造した純米吟醸。華やかで深みのある香りを持ち、美山錦ならではのしっとりとした米の旨味を感じるお酒です。後味がさわやかで、料理との幅広い相性を持ち合わせています。



11月  
霜月

## 出羽鶴 純米大吟醸 雄町仕込み

山田錦と並ぶ酒米の代表品種「雄町」を全量使用した純米大吟醸です。醸造後火入れは度のみでじっくりと熟成させました。雄町ならではの深く上質な旨味と滑らかな味わいが特徴です。

原料米 雄町 精米歩合50%

原料米 美山錦 精米歩合55%

## 刈穂 純米大吟醸 美山錦仕込み

美山錦を45%まで磨き、秋田県で新開発した雪国酵母（UT-1）を用いて醸造しました。香りは芳醇、華やかで、繊細かつ濃縮した旨味の純米大吟醸です。絹しのように滑らかな味わいが秀逸です。



12月  
師走

## 出羽鶴 純米大吟醸 出羽燦々仕込み

この秋収穫された出羽燦々を用いて仕込んだ純米大吟醸生酒です。搾りたてをそのままビン詰めしたフレッシュ感にあふれた瑞々しい新酒です。

原料米 出羽燦々 精米歩合50%

原料米 美山錦 精米歩合45%

掲載商品は  
全て720mlです。

- お酒は20歳になってから。
- お酒はおいしく適量を。
- 妊娠中や授乳期の飲酒はお控え下さい。

### お申込み方法

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。
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28年10月21日(金)

- 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](mailto:info@igeta.jp)

# 出羽鶴 刈穂 2016年頒布会 蔵元だよりの

## ご注文書

ご依頼主	ご住所 〒	□	□
	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 〒	□	□
	お名前	電話番号	— —

お届け先	ご住所 〒	□	□
	お名前	電話番号	— —

お届け先	ご住所 〒	□	□
	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28年10月21日(金)**

- 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](mailto:info@igeta.jp)