

雪鶴 夏の特別限定酒を楽しむ会の の会員募集

雪鶴では日本酒を醸造する冬期間に、季節限定の「しぼりたて新酒」を、お届けお楽しみいただく企画を実施したところ大変ご好評を頂きました。つきましてはこの度は夏にお楽しみいただけるお酒(しかも一般市販品ではなかなか味わえない特別限定品のお酒)を厳選し、3回にわたって頒布会方式で、**宅配便にて蔵元より直接お届けする企画**を計画いたしました。日頃雪鶴をご愛顧の方へご案内する感謝の特別企画です。大変珍しく、しかもお得な内容となっています。ふるってのご応募お待ちしております。

7月

第1回目 越淡麗 純米大吟醸原酒 720ml



新潟の新しい酒造好適米「越淡麗」100%
精米歩合／50% アルコール／18度 日本酒度／+4

新しい酒造好適米「越淡麗」と新潟の新しい酵母「G9」で醸し、香り軽やか旨味豊かなお酒に仕上げました。槽掛け袋搾りで丁寧に搾ることで、雑味を抑え大吟醸のきれいな味わいの中に旨味を最大限に抽出することができました。ロックでも美味しくいただけるように原酒でお届けいたします。

8月

第2回目 大吟醸 三年古酒 720ml



原料米／山田錦 精米歩合／40% アルコール／16度 日本酒度／+

弊社特別限定(数量限定)の最高級品。全国清酒鑑評会出品用に、丁寧に手造りした大吟醸を、さらに壇囲いにて低温貯蔵。三年以上熟成を経て旨味と深みを増した特別限定のお酒です。この企画の為に大放ちいたします。

9月

第3回目 熟成 純米吟醸びん燗火入 720ml



(720ml × 2本) 精米歩合／58% アルコール／18度 日本酒度／+7

辛口の純米吟醸原酒を半年以上低温貯蔵し旨味を熟成後。出荷時にびん燗火入れという方法で低温殺菌し、品質の安定に努めています。香りの散逸を抑え、熟成による力強い旨味をお届けいたします。冷酒やロックでお楽しみ下さい。



熟成 純米原酒びん燗火入 720ml

精米歩合／65% アルコール／18度 日本酒度／+6

雪鶴としては珍しく7号酵母で醸した純米酒。柔らかな旨味と口当たりの中、7号酵母独特の酸味と風合いがあり、後口に余韻が残ります。こちらも熟成による厚みのあるお酒となっています。冷でも美味しいですが、ぬる燗でもお楽しみいただけます。

料金 全3回分 配送料込み 10,800円(消費税込)

(平成30年6月末日募集締切、募集口数 先着約200口)

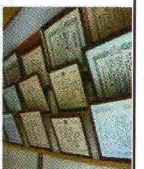


田原酒造株式会社

〒941-0051新潟県糸魚川市押上1-1-25

tel:025-552-0109 fax:025-552-2189

新潟県南西部に位置し、翡翠(ヒスイ)の産地として知られる糸魚川の地酒。創業は明治30年(1897年)。酒名は「縁起良く」「雪に舞う鶴のように美しい」を求め銘々。地元、頸城駒ヶ岳の山麓、西海谷「市野々」の地に湧き出る天然湧水と、新潟の酒造好適米「五百万石」で醸す地酒で、和釜こしき・手造り麴(小蓋、箱)・少量仕込・槽掛け袋搾りの上槽・など徹底した丁寧な手造りにこだわる高品質のお酒。一般に新潟の酒が「淡麗辛口」と云われるなか、「雪鶴」は「力強い旨味豊かな地酒」です。また独自の特許製法により「悪酔いしない酒」としても有名!



雪ゆきつる鶴夏の特別限定酒を楽しむ会 の申し込み書

応募方法 ①

下の申し込み欄に記入しこのままFAX(025-552-2189 田原酒造株式会社)にてご注文後
下記口座にご入金ください。
ご入金確認後、会員登録させていただき、後日商品を発送させていただきます。
口座番号 糸魚川信用組合本店 普通 0256510 田原酒造株式会社 (振込手数料は別途)

お届け先	〒 _____
お名前	フリガナ
電話番号	_____
ご依頼主	〒 _____
お名前	フリガナ
電話番号	_____

応募方法 ②

郵便振り込みにて振替用紙に「雪鶴 夏の特別限定酒楽しむ会」と記入して
住所、氏名、電話番号を明記のうえお振込み下さい。
口座記号 00570-5- 口座番号 87044 (振込手数料は別途) 田原酒造(株)

料金 全3回分 配送料込み 10,800円 (消費税込)

(平成30年6月末日募集締切、募集口数 先着約200口)

田原酒造株式会社

新潟県糸魚川市押上1-1-25 tel:025-552-0109 fax:025-552-2189