

ご注文は→FAX0956-47-2013 四季折々の冬の月を愛でる頒布会

1月 冬の月 純米大吟醸無濾過生酒 Real Winter Moon ~ Premium Taste ~

専用カートン付き。
箱に窓がついており、3Dラベルが見えるようになっています。



酒質：純米大吟醸原酒
使用米：アキヒカリ
精米歩合：50%
使用酵母：岡山白桃酵母
アルコール度数：16度（予定）
容量：720mlのみ
※化粧箱入り。※角瓶使用。

通常の「冬の月」は三日月ラベルですが、「100本に1本の確率」で登場するのが、幸せが舞い込むと言われている満月ラベル。超レアな隠れキャラですが、今年は20周年記念。3Dラベルの角度によって満月が出現します。まずは今年一年のツキを初春に呼び込んで下さい。酒質はフレッシュで華やかな香りとお米の旨味のある軽快な純米大吟醸としました。飛び出す3DラベルはSNSでも話題を呼ぶこと間違いなし。新たに社会に飛び出す新成人の皆様への「門出の一品」としても如何ですか？

3月 冬の月 瓶内二次発酵にごり酒 ~ Cherry Blossoms ~ Spring Version



春は別れと出逢いの季節…。悲しみや喜びも過ぎ去れば甘酸っぱく懐かしい思い出に。新たなスタートを切るうとして、そんなあなたの応援酒です。爽やかな瓶内2次発酵による微発泡感と白桃酵母に由来する「甘みと苦味」を兼ね備えた純米吟醸にごり酒が、あなたを優しく包み込みます。桜花が舞い踊る雅なラベルです。春の行楽シーズンに一杯いかがですか？

酒質：純米吟醸原酒
使用米：アキヒカリ
精米歩合：58%
使用酵母：岡山白桃酵母
アルコール度数：14度（予定）
容量：1800ml、720ml

6月 冬の月 爽やか純米吟醸 ~ Mid night Summer Version ~



酒質：純米吟醸原酒
使用米：アキヒカリ
精米歩合：58%
使用酵母：岡山白桃酵母
アルコール度数：14度（予定）
容量：1800ml、720ml

日中の喧騒からひととき離れてみませんか？純米吟醸原酒ですが、透明感に溢れ、スイスイ飲める14%ならではの「爽快感」を楽しんで頂きたい一品です。真夏の疲れあなたの身体を「爽やかな風」が吹き抜けます。頑張るお父さんに向けての商材としてもお薦めです。日頃の感謝の気持ちを込めて、父の日のプレゼントに如何ですか？

9月 冬の月 Autumn Version 冬まで待てない冬の月 20th Anniversary



新たな21年目へ向けての橋渡しとなる作品です。ラベルは4部作の集大成として前3作とは対照的に「月面より地球を臨む」という「アンサンブリング」の意味合いをイメージしたバージョンです。三季（冬・春・夏）をまたいでの円熟の旨味は、さながら月と地球との間の無重力空間を旅して来たかのような神秘的な味の広がりとなりました。冬の月の集大成としての熟成の醍醐味を是非ご堪能ください。1800mlと720mlでラベルも異なります。あなたはロマン派？それともリアル派？

酒質：純米吟醸原酒
使用米：アキヒカリ
精米歩合：58%
使用酵母：岡山白桃酵母
アルコール度数：16度（予定）
容量：1800ml、720ml

※写真はイメージです。ラベル等、一部変更になる可能性があります。予めご了承ください。

申込書

特別な「冬の月」ご案内

お名前 _____

ご住所 _____

お電話番号 _____

申込み酒販店様名 **むらなか酒店** TEL.0956-47-2036
 ✉ muranaka@tukumo.jp
 HP <http://www.muranaka-sake.com>

「冬の月20周年記念・特別頒布会」のお知らせ **締切：2019年8月19日**

嘉美心酒造が総力を挙げてチャレンジ新企画。2020年1月、3月、6月、9月に各特別は「冬の月」を楽しむことができる頒布会。ご予約分の販売になります。（各コールとも1月は720mlのみ）

四季折々の冬の月を愛でる頒布会	720ml×1本コース	初回720ml 2500円	お申込み口数 <input type="checkbox"/>
		以降720ml 1620円	
四季折々の冬の月を愛でる頒布会	1.8L×1本コース	初回720ml 2500円	お申込み口数 <input type="checkbox"/>
		以降1.8L 3250円	

ご予約のFAXはこちら

➡ **0956-47-2013**