

令和2酒造年度 四季折々の冬の月を愛でる頒布会

1月 純米大吟醸無濾過生酒 冬の月 輝月ーきづきー 



1月はこの頒布会の始まりに相応しい純米大吟醸をお届け致します。
定番の冬の月の流れを波み、岡山白桃酵母を使用。
無濾過生酒にすることにより、お米の繊細かつ奥深い味わいが楽しめます。
呑めば呑むほどこのお酒の虜になること間違いなし！
ラベルは初春の訪れを輝く白い月でイメージしました。ネーミングは輝月（きづき）。
1月はちょうど新成人が大人の世界へ羽ばたく記念の月。貴方様のすずむ道はこれのお酒のように輝く月のごとく明るい未来で照らされています。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？

- ・酒質：純米大吟醸無濾過生
- ・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：1800ml、720ml

3月 爽やか純米吟醸 冬の月 朱月ーあかつきー 



3月は春の訪れをピンクムーンでイメージしたラベルに仕上げました。
ネーミングは朱月（あかつき）。
米のうま味を残しながらも圧倒的な爽やかさを実現したさらっとした飲み口の純米吟醸原酒。
それはまるで柑橘系フルーツを丸かじりしたときにジュワッと溢れ出てくる果汁のよう。
今年は奇しくも全国的に花見が中止になりました。
来年の桜は遠くから眺めるのではなく、下から見上げ、この朱月をお召し上がり頂けることを切に願っています。

- ・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 瓶内二次発酵 純米吟醸 にごり酒 冬の月 蒼月ーあおつきー 



6月は初夏の訪れと夏の爽快さをイメージしたラベルに仕上げました。
ネーミングは蒼月（あおつき）。
瓶内二次発酵で溶存炭酸ガス感を残した純米吟醸にごり酒です。
サラッとした甘さに仕上げ、さらに瓶内二次発酵のパチパチ感が呑みやすさを演出してくれています。
このグイグイ飲めるにごり酒をあえて例えるなら大人のアンバサでしようか？
暑い夏のアウトドアやバーベキュー等に存分に力を発揮してくれること間違いなしです！
キーンと冷やしてお召し上がりください。

- ・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

9月 純米吟醸ビン囲い 三季熟成 冬まで待てない冬の月 



この頒布会のラスト締めくくるのはお馴染みの大気商品「冬まで待てない冬の月」。
1800mlと720mlでラベルデザインが違う異色の作品。 ※中身は同じです。
「純米吟醸無濾過生原酒 しぼりたて冬の月」の「柔らかさ」をそのまま「旨味」として伝えるべく、ビン廻を行い、そのまま“ビン囲い”した熟成酒です。
香り穏やかで円熟された濃厚な味わいが特徴的。
秋の夜長に見月酒として活躍できるよう、徹底した貯蔵管理で完璧なお酒に仕上げているので是非お試しください！
※ビン廻…火入れ（熱処理）のこと。
※ビン囲い…瓶の中で貯蔵すること

- ・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

申込書

※1口お申し込み頂くと1月・3月・6月・9月 1本ずつのご注文となります。

お名前			
ご住所		1800ml コース (各1本 3, 273円(税抜))	
お電話番号			
申込み 酒販店様名	むらなか酒店 佐世保市相浦町2720 TEL 0956-47-2036 FAX 0956-47-2013 http://www.muranaka-sake.com/	  LINE @ubq1265h	720ml コース (各1本 1, 636円(税抜))

製造元/嘉美心酒造株式会社 ※お問い合わせやお申込みは上記酒販店様まで宜しくおねがいします。