

■頒布期間  
平成29年 5月より8月まで  
全4回(500ml×2本ずつ)

■お申し込み締切り  
平成29年 4月末日

■会費  
毎月3,240円×4回  
合計12,960円(税込)

# 大吟醸生

数量限定の特別な生酒です。  
各蔵元から届くフレッシュな大吟醸をお楽しみください。



5月 第1回

**栄光富士**  
透きとおるような旨味、キレの良い後味、果実のように華やかな吟醸香。白身の刺身などに合わせ、冷やがおすすめです。

**九郎左衛門**  
香味バランスが良く、クリーンで軽快な口当たり。自社田で栽培した出羽燦々を使用。女性にもおすすめの吟醸です。



6月 第2回

**銀嶺月山**  
日本名水百選「月山の自然水」を使用し、寒河江西村山産の出羽燦々を醸しました。のど越しすっきり、繊細な香りです。

**錦爛**  
穂やかで上品な吟醸香は食事との相性が抜群。塩味の効いた料理と合わせると、お酒の旨味がいっそう引き立ちます。



7月 第3回

**出羽桜**  
蔵人が愛情を注いで醸した完全手造りの大吟醸。澄みわたるようなキレ、瑞々しい果実のように上品な香りが特長です。

**東光**  
繊細な味わいの純米大吟醸は、素材を愉しむ料理との相性が◎。山田錦を使用し、一切の妥協を許さず手造りで醸しました。



8月 第4回

**あら玉**  
幻の酒米「改良信交」使用。低温でじっくり発酵させ、上品な香りと奥深い味を引き出しました。旬の食材と共にどうぞ。

**米鶴**  
山形県産美山錦使用。果実の様なほのかな香り、味わいはなめらかで後味はすっきりとしています。食中酒としてお楽しみ下さい。

株式会社小島洋酒店

米沢本社: 米沢市金池8丁目5-1 TEL:0238(23)3015  
山形支店: 山形市大野目1丁目6-10 TEL:023(641)4790

お問い合わせはこちらから→



(キリトリ線)

## 大吟醸生酒頒布会 申込書

ご住所			〒 -		お取り扱い酒販店
ご氏名			様	お申し込み口数	
TEL	FAX				
E-mail					
今後、当社より新商品のお知らせなどをお送りしてもよろしいですか? (どちらかに○をつけてください)      はい      いいえ					

◆お申込み方法: 枠内の必要事項を記入の上、当社宛てにお申込みください。  
※未成年者の飲酒は法律で禁止されています。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳時の飲酒はお控えください。飲酒運転は法律で禁止されています。