

「意外と  
カンタン♡」

# 手作り梅酒にチャレンジ!!



おいしいラッキョウ漬け  
も作りたい!! なら、  
お酢も選びましょ



「いつものホワイトリカーも良いけど、もっと美味しくできる方法はないかしら?」そんな方にピッタリ!! ベースのお酒を変えるだけ! の手軽さで、もっと美味しい☆あなただけの手づくりが生まれます♪

(福岡・筑前町) **天盃**  
**梅酒用 (麦) 35 度**



大麦100%の本格派のため、出来上がりのコクとまろやかさに歴然の差が! 麦の旨味と梅の酸味が澄みわたってキレの出てる約3年熟成が特に飲み頃!! 喜びの声をたくさん頂く、扇屋の**イチオシ!**です。

1.8L **2,500円+税**

(長野・塩尻) **五一**  
**ブランデー VO 37 度**



「極上の風味豊かな梅酒を作りたい!」ならコレ! 塩尻産無添加タイアカラワインから作った無添加ブランデーで安心!! 長期熟成させる程に、深い味わいを楽しめます。出来た梅酒は、さわやかなオンザロックがおすすめですよ!

1.8L **3,000円+税**

(兵庫・加西) **富久錦**  
**純米原酒 20 度**



独自の仕込み方法で、原酒で20度のお酒を完成。純米酒に含まれる天然の旨味成分や甘み・酸味が加わり美味♪ 種のえぐみ等は抽出されない絶妙さで、まろやかで口当り優しい梅酒の出来あがり~!!

1.8L **2,476円+税**



(京都)  
村山造酢

**千鳥酢**



家族みんなが喜ぶ! 美味しいらっきょう漬けができますよ! 京都の高級料亭でも愛用されるまろやかな味わいの酢。当店のオリジナルレシピあり♡

1.8L **1,226円+税**

全国銘酒、世界のワイン、本格焼酎、伝統調味料

日本名門酒会加盟店  
**扇屋酒店**

朝倉市甘木 2013-2  
(朝倉総合庁舎まえ)

電話 0946-22-3063  
FAX 0946-22-3075

http://oogiya-saketen.com  
open9:00 ~ close20:00 (日曜定休)

