

『冬の月』発売20周年を記念して誕生したこの頒布会も、はや3年目！
「美味しかった〜！」「毎回楽しみ♪」と大好評！今季は更に米を磨き、
さらに透明感のある切れ味を追求します！どうぞご期待下さい！

**ご予約
承り中！**

2022年『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汲み、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：アケボノ
- ・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ツと溢れ出てくる果汁のよう。
今年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：アケボノ
- ・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上がりください。

- ・酒質：純米吟醸原酒
- ・使用米：アケボノ
- ・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

純米吟醸ピン開い 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人気商品「冬まで待てない冬の月」。
今期よりラベルをリニューアル致しました！！
「純米吟醸無濾過生原酒 しほりたて冬の月」の「柔らかさ」をそのまま「旨味」として伝えるべく、ピン開いを行い、そのまま「ピン開い」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。
秋の夜長に月見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下さい！

- ※ピン開い…火入れ(熱処理)のこと。
- ※ピン開い…瓶の中で貯蔵すること。
- ・酒質：純米吟醸原酒
- ・使用米：アケボノ
- ・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

720mlコース：各1本¥1,800(税込)×4回

1.8Lコース：各1本¥3,600(税込)×4回

※1口お申込み頂くと、1月・3月・6月・9月 各1本ずつのご注文となります。
※限定品のため、品切れの節はご容赦ください。またお申込み後のキャンセルはできません。

扇屋酒店 (朝倉総合庁舎前) TEL:0946(22)3063 FAX:0946(22)3075

2022年『四季折々の冬の月を愛でる頒布会』お申込み票 <×切：11月 末日>

ご注文口数	お名前	様
720ml コース ()口	ご住所	
1.8L コース ()口	お電話	