



今年も進化した
無濾過純米吟醸生に仕上げるために
麴米を50%まで磨き醸造!

完全予約受注生産の「幻の酒」 純米吟醸無濾過生酒

冬の月

のご案内です。



昨年、ご購入できなかったお客様、
お待たせしました!
昨年、ご紹介できなかったお客様、
申し訳ありませんでした!
その旨さの秘密は…⇒⇒⇒裏面に!

純米吟醸生酒「冬の月」

～無濾過生原酒(しぼりたて)～

予定酒質成分

- 使用米：アキヒカリ
- 精米歩合：麴米 50% 掛米 58%
- アルコール度数：16%台
- 日本酒度：-3前後

★★ 当店は、★★

12月8日(金)発売です!

申込書

完全予約受注生産作品です。

「小仕込み限定生産」のため出荷完了まで約20日前後を要します。

従いまして販売店様により商品の入荷日が異なりますので、店頭発売日は販売店様に直接ご確認ください。

お名前		品名	小売価格(税込み)	ご注文数
ご住所		冬の月 1800ml	3,740円	本
お電話番号		冬の月 1800ml [化粧箱入]	4,004円	本
申込み 酒販店名	扇屋 酒店 〒838-0068 河野 幸治 福岡県朝倉市甘木2013-2 TEL0946-22-3063 FAX0946-22-3075	冬の月 720ml	1,870円	本
		冬の月 720ml [化粧箱入]	2,068円	本
		冬の月 酒ケーキ 180g	1,298円	本
		当店 予約締切り日		月 / 日

(※注) 気候その他の要因により、原料米の入荷時期やモロミの発酵状況が変動する場合があります。現時点における製造計画にて出荷予定をお伝えしておりますが、上記理由によりお届けのスケジュールに変更が生じる可能性があります。

嘉美心酒造株式会社 岡山県浅口市寄島町 7500-2 TEL.0865-54-3101 E-mail info@kamikokoro.co.jp