

一 お待たせしました！年1回の究極の搾りたて 一
完全予約受注生産の「幻の酒」！！
純米吟醸無濾過生酒

冬の月



限定
200本！！

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…

- その1: とれたての「新米」をたっぷり使う…
- その2: 切れ味抜群「白桃酵母」をふんだんに使用…
- その3: 小仕込みによる「きめ細かな」もろみ管理…
- その4: もろみに極力、圧力を加えない搾りによる
 絹のような柔らかさ…

などなどいろいろありますが、

★本当の答えは『お客さま』が知っています！！ウラ面へ ⇒⇒⇒

【名称】純米吟醸生酒～無濾過生原酒（搾りたて）～「冬の月」(岡山県 嘉美心)カミコロ
 【予定酒質】使用米：アキヒカリ、精米歩合：58%、アルコール度数：16% 台、日本酒度：-3 前後

★入荷予定日：12月14日頃

※本品は生酒のため「要冷蔵」。
 ※入荷数量に達し次第、締切とさせていただきます。

〒838-0068 朝倉市甘木 2013-2 (朝倉総合庁舎まえ)

●お申し込みは… **扇屋酒店 TEL:0946-22-3063 FAX:0946-22-3075**

平成26年 純米吟醸生酒「冬の月」ご予約票

お名前	品名	小売価格(税込)	ご注文数
	冬の月 1800ml	3,240円	本
	冬の月 1800ml [化粧箱入]	3,497円	本
ご住所	冬の月 720ml	1,574円	本
お電話番号	冬の月 720ml [化粧箱入]	1,676円	本
	冬の月 酒ケーキ 180g	1,234円	本

※入荷時にお電話が必要なお客さまは、
 その旨お申し付け下さいませ。

