

2026年『四季折々の冬の月を愛でる頒布会』

**ご予約
承り中!**

冬の大定番、『冬の月』の発売20周年を記念して誕生したこの頒布会！
「美味しかった!」「毎回楽しみ!」と大好評!人気の頒布会に成長しました。
今期も前回同様に造りをブラッシュアップして、「透明感のあるキレ味」を
追及します! 2026年もどうぞご期待ください★

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月は新しい年の始まりです。
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。
新たな年を迎える皆様へ「新年の一品」として如何ですか?

- ・酒質: 純米大吟醸無濾過生酒 ・使用米: アケボノ(予定)
- ・精米歩合: 麹米50%・掛米50%
- ・アルコール度数: 16度(予定) ・使用酵母: 岡山白桃酵母
- ・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ッと溢れ出てくる果汁のようなお酒です。
春の行楽シーズンに一杯いかがですか?

- ・酒質: 純米吟醸原酒 ・使用米: アケボノ(予定)
- ・精米歩合: 麹米50%・掛米58%
- ・アルコール度数: 14度(予定) ・使用酵母: 岡山白桃酵母
- ・容量: 1800ml、720ml

6月 瓶内二次発酵 純米吟醸 にこり酒 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こり酒です。
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こり酒をあえて例えるなら大人のアンパサでしょうか?
暑い夏のアウトドアやバーベキュー等に存分に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し上がりください。

- ・酒質: 純米吟醸原酒 ・使用米: アケボノ(予定)
- ・精米歩合: 麹米50%・掛米58%
- ・アルコール度数: 14度(予定) ・使用酵母: 岡山白桃酵母
- ・容量: 1800ml、720ml

9月 純米吟醸ビン開い 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」。
「純米吟醸無濾過生原酒 しぼりたて冬の月」の「柔らかさ」をそのまま「旨味」として伝えるべく、ビン開いを行い、そのまま「ビン開い」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ますので是非お試しください!

※ビン開い…火入れ(熱処理)のこと。
※ビン開い…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(予定)
- ・精米歩合: 麹米50%・掛米58%
- ・アルコール度数: 16度(予定) ・使用酵母: 岡山白桃酵母
- ・容量: 1800ml、720ml

720mlコース: **2,160円(税込)×4回**

1.8Lコース: **4,200円(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

2026年『四季折々の冬の月を愛でる頒布会』お申込み票 <※切: 2026年1月5日(月)>

ご注文口数	お名前	様
720ml コース (<input type="checkbox"/>)	ご住所	
1.8L コース (<input type="checkbox"/>)	お電話	