

2026年『四季折々の冬の月を愛でる頒布会』

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！

「美味しいかった！」、「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★

ご予約
承り中！

1月

純米大吟醸無濾過生酒
冬の月 輝月一きづき一



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。

呑み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。

貴方様のすす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 朱月一あかつき一



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 にごり酒
冬の月 蒼月一あおつき一



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バチバチ感が呑みやすさを演出してくれています。

このゲイゲ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どのはお馴染みの大ヒット商品「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、ビン燭を行い、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醇な味わいが特徴的。

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下さい！

※ビン燭・火入れ(熟成処理)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 <〆切：2026年1月5日(月)>

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	