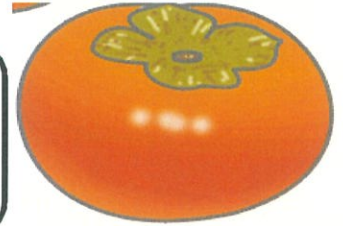


2020

秋酒・ひやおろし



No.	ラベルイメージ (予定)	【通称】 商品名	コメント	容量	価格 (税別)	ご注文数
1		浦霞 特別純米 ひやおろし (宮城)	夏を越してやわらかさが増した、米の旨みと酸が調和する、ふくよかな味わいが特徴です。 9/10頃～ 	1.8	2,820	#10692
2		天の戸 純吟亀ノ尾 (秋田)	冷おろしが待ち遠しい亀の尾火入れバージョンです。脂ののった青み魚ともよく合います。しみじみ《亀味》です。 9/10頃～ 	1.8	3,450	#2567
3		大七 純米生酏ひやおろし (福島)	生酏ならではの洗練された香りと、複雑な味が絡み合う奥深い旨み。 9月上旬～ 	1.8	2,778	#10693
4		根知男山 山廃純米 (新潟)	山廃らしい力強い酸がのっていると同時にゆっくり伸びてくる旨み。かなり奥深い味です！！ 8月下旬～ 	1.8	3,000	#7138
5				720	1,600	#8008
6		龍澤 純吟ひやおろし (長野)	初夏の「生酒」とは一味違った円やかでふっくらしたコクのある味に仕上がっています。 9月中旬～ 	1.8	3,045	#7202
7		開運 純米ひやおろし (静岡)	清々しく綺麗なのにしっかりとコク。秋の味覚の美味しいキノコ、野菜、魚などと合わせても、口の中が幸せになるお酒です。 8月下旬～	1.8	2,950	#4137

★売切れ次第終了！！
お早めにお申込み下さい。



お名前	
ご住所	
お電話番号	



三和酒店

〒721-0963福山市南手城町4-4-7
TEL 084(921)4864
FAX 084(921)1725

2020

秋酒・ひやおろし



No.	ラベルイメージ (予定)	【通称】 商品名	コメント	容量	価格 (税別)	ご注文数
8		恵那山 純吟ひやおろし (岐阜)	夏の間じっくり熟成させ、純米吟醸酒ならではの「旨み」が一層増し、「まろみ」を帯びた「熟成感」のある香味 イチオシ! 9月上旬~	1.8	3,000	#9269
9		春鹿 純吟ひやおろし (奈良)	口に含むとやわらかな吟醸香と、ほどよく熟成された上品な旨味やお米の優しい甘味が染み渡ります。秋の味覚を引き立てるまろやかな口当たりをお楽しみください。 9月上旬~	1.8	2,800	#7209
10		天寶 純吟ひやおろし (神辺)	しっかりと味と旨味があり、快さも有り穏やかで落ち着いた旨さ。秋の旬な食材、脂の乗った塩焼きサンマなどを肴にじっくり 8/18日~	720	1,550	#9976
11		西條鶴 無濾過純米原酒 (東広島)	華やかな立ち香、口に含んだ時の含み香、キリッとした酸味と優しい米の旨味でキレイのいいお酒 9月上旬~	1.8	2,800	#6174
12		五橋 純米ひやおろし (山口)	ほのかに香る上品な吟醸香。口当たり優しく軽快で、米の旨味をたっぷり感じられる純米酒 9/13頃~	720	1,400	#8447
13		五橋 純米ひやおろし (山口)	ほのかに香る上品な吟醸香。口当たり優しく軽快で、米の旨味をたっぷり感じられる純米酒 9/13頃~	1.8	2,540	#6328
14		五橋 純米ひやおろし (山口)	ほのかに香る上品な吟醸香。口当たり優しく軽快で、米の旨味をたっぷり感じられる純米酒 9/13頃~	720	1,490	#9977
15		五橋 純米ひやおろし (山口)	ほのかに香る上品な吟醸香。口当たり優しく軽快で、米の旨味をたっぷり感じられる純米酒 9/13頃~	720	1,490	#9978

ひやおろして?

涼しい酒蔵の貯蔵庫の中で、ひと夏の熟成を終えた、旨味ののった、味わい深いお酒です。

★売切れ次第終了!!



364日配送 (一部地域は除く)

お名前	
ご住所	
お電話番号	



三和酒店

〒721-0963 福山市南手城町4-4-7

TEL 084(921)4864

FAX 084(921)1725