



21年目を迎えた冬の月、
新たな歴史の幕開け！

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：58%
●アルコール度数：16%台
●日本酒度：-3前後

申込書

完全予約受注生産作品です。

〔蔵出し出荷予定日〕

11月24日(火)頃より順次蔵出し開始

(※注)

「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(税抜き)	ご注文数
		冬の月 1800ml	3,100円	本
		冬の月 1800ml[化粧箱入]	3,340円	本
		冬の月 720ml	1,500円	本
		冬の月 720ml[化粧箱入]	1,600円	本
		冬の月 酒ケーキ 180g	1,143円	本
ご住所		当店 予約締切り日		
お電話番号		月 / 日		
申込み 酒販店名				



364日配送(一部地域は除く)

三和酒店

〒721-0963 福山市南手城町4-4-7

TEL 084(921)4864 FAX 084(921)1725

(※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