

牡蠣殻
活用



冬の月全量
「里海米」使用!

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…里海米とは…
⇒⇒⇒詳しくは裏面に!

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（里海米）
- 精米歩合：麴米 50% 掛米 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25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(税込み)	ご注文数
		冬の月 1800ml		3,982円	本
		冬の月 1800ml (化粧箱入り)		4,268円	本
		冬の月 720ml		1,991円	本
		冬の月 720ml (化粧箱入り)		2,200円	本
		冬の月 酒ケキ 180g		1,429円	本
		当店 予約締切り日		月 / 日	
ご 住 所					
お電話番号					
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			



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

～里海米(さとうみまい)について～

嘉美心酒造では全農岡山が推奨している牡蠣殻を利用し土壌改良をおこない健全なお米を育てた「里海米」を使って商品開発を積極的に行なっております。里海である瀬戸内海を守り、育てる活動「瀬戸内かきからアグリ」の一環で、瀬戸内海産の牡蠣の殻を土壌改良材として田んぼにまき、育てられた岡山のお米が「里海米」です。

かきからは天然の養分が豊富なので、「瀬戸内海の恵み」が米の美味しさと品質向上につながっています。

今後も「環境巡回型SDG's」を積極的に経営計画に盛りこんでさらに里海米を広めていきたいと考えております。

里海米は一酒蔵の取り組みではなく、岡山の農業関係者、漁業関係者の夢と希望を「お酒を通じて発信」したいと考えております。

瀬戸内かきから
アグリHP



<https://satoumi.jp/>



「里海米」のおいしさのひみつ

美味しいお米を作るには土づくりが一番重要！でも、最近は生産コストを削減するあまり、この土づくりが疎かになりがちなんです。かきからはカルシウムや良質なタンパク質・天然のミネラルが豊富だから、良質で美味しい「里海米」が育つのです。

POINT
1

かきからは主成分であるカルシウムの他に、コンキオリンというタンパク質と天然のミネラル（微量元素）を豊富に含んでいることから、収量UPと品質の向上に役立つ！

POINT
2

かきからは発根の促進効果にすぐれ、加えてアルカリ効果により酸性土壌を中和させ、肥料成分を作物に吸収されやすくし、土壌の団粒化を促す！

POINT
3

細胞壁の構築に不可欠なカルシウムの吸収率が高いため、水稻などの茎を太く頑丈にさせ、倒伏軽減が期待できます。

POINT
4

牡蠣殻は木炭と同じ多孔質形状なので有用微生物の増殖に役立ち生物多様性にもつながります。

左：施用あり 右：施用なし



冬の月その旨さの秘密は・・・

- ①とれたての「新米」をたっぷり使う ②切れ味抜群の「白桃酵母」をふんだんに使用
③小仕込みによる「きめ細やかな」もろみ管理 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
などなど色々ありますが、、【本当の答えは「お客様」が知っています！】↓↓↓

前日はアンケートでのグッズ冬の月前掛けをありがとうございました。いきなり電話してびっくりさせてご迷惑をおかけし、申し訳ないです。3ヶ月前に予約して今日、みのやさんから連絡がきて冬の月あらばしりを買わせていただき、そして25周年記念酒冬の月を予約をさせていただきました。嘉美心らしいグッズがあれば幸いです。いつまでも嘉美心を応援しています。

【北海道 男性】ご購入酒販店名＝地酒・ワイン屋みのや様

先ずはあらばしりを頂きました。香りが白桃酵母を使ってるからと刷り込みかもしれませんが、明らかにバナナ、リンゴの香りとは違う早生の白桃のようなスッパリした桃の香りに微かにお米の香りが、味わいは夏の盛りの白桃のような甘みにお米の甘み、あらばしりらしいピリピリ感と辛みが後から追いかけてきて美味しいです。今年の冬の月も美味しいです。来年の冬の月頒布会も楽しみにしています。

【山梨県 男性】ご購入酒販店名＝大布屋様

「冬の月」に出会って20年近くになります。はじめて飲んで洗練された味わいに衝撃を受けて毎年いただいていた。造り手の意気込みを感じさせる出来映えに毎年感動しています。今年の「冬の月」は、更に研ぎ澄まされた味わいを感じます。THE日本酒ですね。来年も楽しみに待っています。嘉美心のスタッフの皆さんご馳走様です。

【長崎県 男性】ご購入酒販店名＝お酒のやすい様

友人に勧められて2023年度の冬の月、冬の月あらばしりを購入しました。あまりにおいしかったので、2024年度のを予約して購入しました！とにかくまろやかでエレガント！あらばしりをうなぎの白焼きでいただきました。あやうく1本あけそうに（笑）。幸せでございました。まだ冬の月がありますので、楽しみにいただきます！きっと牡蠣にあわせます～！ありがとうございました。また他リピートさせていただきます！

【東京都 女性】ご購入酒販店名＝佐藤商店様

