

賀茂泉の頒布会

宮島穴子

牡蠣と並ぶ宮島の味。
あなごめしは駅弁で有名に。

瀬戸内ぎょみ
瀬戸内では馴染み深い小魚。
塩焼きや刺身にも。

広島レモン

瀬戸内の穏やかな気候で育ち、
皮ごと食べられる。

瀬戸の蒲鯛

瀬戸内の潮流と小エビが
旨味を引き出す白身の玉鯛。

広島菜

広島デルタが育てる高菜、
野沢菜と並ぶ三大菜漬。

三原蛸

栄養豊富で肝機能向上にも。
蛸壺漁が有名。

西条柿

鎌倉時代から西条が原産と
伝わる渋柿。



第一回 (12月)

純米吟醸 生原酒

【新酒】
今年の新酒初めに搾りたてその旨味の生原酒で醸成。果やかな香りとはのかき甘味が特長。

酒米：広島八反
中仕新千本
精米歩合：58%
ALC：17度

第一回 (12月)

純米大吟醸 生酒

【新酒】
広島山田錦だけで仕込んだ純米大吟醸生酒。爽やかな酸味と新酒生酒らしいフレッシュな味わい。

酒米：広島山田錦
精米歩合：50%
ALC：15度

第二回 (1月)

純米酒

広島を代表する酒米「広島八反」だけで仕込んだ純米酒。醸成されたふくよかな旨味と少しのよい酸味が特長。

酒米：広島八反
精米歩合：65%
ALC：15度

第二回 (1月)

純米生原酒

地元産の酒米「山田錦」だけで醸した純米生原酒。スッキリとした飲み口の中にも生原酒の力強さが感じられる。

酒米：広島山田錦
精米歩合：65%
ALC：18度

第三回 (2月)

純米生原酒

搾ったその日のうちに醸成されることで、出来立ての新鮮な味わい。仕上がりが生原酒生原酒。

酒米：中生新千本 他
精米歩合：75%
ALC：19度

第三回 (2月)

純米生原酒

爽やかな飲み口にも小粒の多い米の旨味を感じる。広島オリジナルの酒米「千本錦」100%。

酒米：千本錦
精米歩合：60%
ALC：18度

第四回 (3月)

大吟醸

フルーティで爽やかな香りと上品で透明感のある米の旨味が調和。冷たくしてワイングラスでも楽しめる。

酒米：広島山田錦
精米歩合：35%
ALC：17度

頒布会 お申込方法

下記のお申込書に必要事項をご記入の上、郵送またはFAXにてお申し込みください。Eメールおよび賀茂泉オンラインショップからもお申込いただけます。

申込締切

2017年12月14日(木)

数量限定品の為、お申し込みはお早めに。

【頒布期間】2017年12月、2018年1月・2月・3月 合計4回

【価格】3,564円×4回 (720ml×2本・第1回・第2回・第3回) (720ml×1本・第4回) 送料込 計14,256円(税込)

【送料】1梱包(6セットまで) 3,024円(756円×4)(税込)

【お支払い】12月分お届け時に金額代金引換払い(ヤマトコレクトサービス)

※オンラインショップではカード決済も選びいただけます。
※オンラインショップからのお申込の場合、お支払い金額をメールにてお知らせいたします。
※頒布会は限定品の為、途中解約はできません。

【お届け日】毎月20日頃

賀茂泉酒造株式会社 〒739-0006 広島県東広島市西条上市町2番4号
TEL 082-423-2118 FAX 082-423-9217 info@kamotozum.co.jp



オンラインショップ
(頒布会ページ)
<http://www.kamotozum.co.jp>



Eメール
help@kamotozum.co.jp

2017 - 2018

賀茂泉

頒布会 お申込書

フリガナ
お名前

ご住所 〒

お電話番号

お申込口数

FAX送り先 082-423-9217