

# 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

【お祝い】  
今年の新酒初しぼに搾りたてその旨味の生原酒で乾杯。早中かなまりとほのかに甘味が特長。

酒米：広島八反  
中庄新千本  
精米歩合：58%  
ALC：17度

第一回 (12月)

純米大吟醸生酒

【お祝い】  
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じり味が特長。

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：55%  
ALC：18度

第三回 (2月)

純米生原酒

搾ったその日のうちに搾取されることで、出来立ての新鮮な味わい。お祝いのできる純米生原酒。

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) 送料別計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 〒7730-0006 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@kamotzumori.co.jp



オンラインショップ  
(頒布会ページ)

http://www.kamotzumori.com



Eメール

help@kamotzumori.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