

喜多方プレミアム日本酒 呑めYELL エ〜ル セット



令和3年

—喜多方プレミアムブランド化推進委員会 地酒普及事業—

限定酒 希少な喜多方の日本酒を揃えました！

今回のセットはイチオシの日本酒と豪華特典を8月と10月の2回に分けてお届けします！

お申し込み期間
7月19日(月)～8月2日(月)まで
お申し込みは裏面をご確認ください。

喜多方プレミアム酒セット
送料・税込み **19,500円**



クール便でお届け！

◆8月発送分(8月4日～発送)◆

- ①喜多方プレミアム日本酒 720ml×5本
- ②喜多方産朝採リアスパラ (500g×1包)
- ③にしんの山椒漬 (カット 200g入)
- ④オリジナル会津型手ぬぐい



◆10月発送分(10月6日～発送)◆

- ①喜多方プレミアム日本酒 720ml×5本
- ②赤べこ蒔絵会津塗りお猪口 (北見八郎平商店)
- ③オリジナルサコッシュ (色の選択はできません)
- ④購入者限定アンケートハガキ
回答者に抽選で喜多方の新酒をプレゼント！



みんなで応援！酒蔵にエールを

新型コロナウイルス感染症の影響により、飲食業や観光が打撃を受けている中、本市の伝統産業である日本酒においても、飲食店等での需要の落ち込みにより出荷量が激減し、原料となる酒米の生産農家も含め多方面で大きな影響を受けております。

そこで、日本酒のまち推進を目的に様々なイベントを開催している当委員会では、コロナ禍での外出自粛により自宅で過ごす「おうち時間」が格段に増えたことを受け、昨年に引き続き第2弾となる「喜多方プレミアム日本酒呑め YELL セット」の販売を支援し、日本酒業界の活性化と日本酒文化の継承を図って参ります。

喜多方の風土、米、水、酵母、そして造り手の想い、醸造へのこだわりが極上の日本酒を醸します。今回の企画では、ご家族・ご友人とおうち飲みをより楽しむため、厳選した日本酒をお届けいたしますので、是非この機会にお買い求め頂きご支援のほどよろしく願いたします。

喜多方プレミアムブランド化推進委員会 委員長 鈴木 一 夫



喜多方 SAKE フェスタの様子



喜多方酒蔵探訪のんびりウォークの様子

今回のお酒の特徴は

笹正宗酒造

品名／純米吟醸ささまむね福乃香一
原料米／福島県産 福乃香
精米歩合／50%
使用酵母／うつくしま酵母及び協会18号
日本酒度／-1
アルコール度／15度(原酒)
酸度／1.5

この時期にピッタリの軽快で柔らかい口当たり。瑞々しい甘味と酸味で喉越しも良く、キレがあります。今回のプレミアムセット限定で大人気ささまむね福乃香の生酒になります。

大和川酒造店

品名／彌右衛門一別品(べっぴん)一
原料米／自社栽培 喜多方産 夢の香
精米歩合／55%
造り／(生もと仕込 純米吟醸酒)
日本酒度／+4
アルコール度／16度(原酒)
酸度／1.6

通常の仕込みの倍以上時間をかけて、じっくり自然由来の微生物の力だけで醸造する「生もと」仕込み法で出来上がったお酒です。綺麗な旨みと伸びのある柔らかい酸味が特徴的で深みのある純米吟醸酒です。

会津錦

品名／純米原酒 Q-K-U-(クウ) 生酒
原料米／喜多方産天のつぶ100%
精米歩合／70%
使用酵母／うつくしま酵母
日本酒度／-1
アルコール度／15度(原酒)
酸度／1.5

福島県のブランド米、喜多方産「天のつぶ」と福島県の酵母「うつくしま酵母」で醸す一本になります。バナナを感じるフルーティな口当たりと香り、食米の持つ優しい味わい、原料のお米も酵母もオール福島で低温でじっくりと醸した純米酒です。プレミアムセット限定酒の生酒になります。

喜多の華酒造場

品名／蔵太鼓 純米吟醸中汲み(喜多方ver)
原料米／喜多方産 五百万石
精米歩合／50%
使用酵母／うつくしま酵母
日本酒度／+5
アルコール度／16-17度
酸度／1.4-1.5

今回のプレミアムセット限定酒になります。製造年度の違うこのセットのためだけの特別にブレンドしたお酒になります。この夏にオススメの飲み心地に仕上げました。一番おいしいと言われる「中汲み」部分のみを詰めた限定ブレンドの純米吟醸酒になります。

栄川酒造

品名／純米吟醸 慧眼-egen-
原料米／喜多方産 五百万石
精米歩合／60%
使用酵母／協会1801号及びT-M-1
日本酒度／-8
アルコール度／13度
酸度／1.2

西会津の厳しい冬の寒さの中、蔵人が心を込めて造ったお酒です。新商品となる一本。フルーティで瑞々しい香りと柔らかく爽やかな口当たり。今回プレミアムセットより先行発売となる新商品になります。

夢心酒造

品名／奈良萬 純米吟醸ひやおろし
原料米／喜多方産 五百万石
精米歩合／53%
使用酵母／うつくしま酵母
日本酒度／+2
アルコール度／15度
酸度／1.4

喜多方産五百万石を53%まで精米し、華やかな香りと旨味を感じる最高品。吟醸香が口中に広がり、まろやかな口当たりです。今回プレミアムセット限定の「ひやおろし」となります。

ほまれ酒造

品名／純米吟醸からは山田錦
原料米／兵庫県産 山田錦
精米歩合／60%
使用酵母／協会1801号
日本酒度／+1
アルコール度／16度
酸度／1.6

丁寧な造りで搾りの後即瓶詰め、瓶火入れ、-5度での貯蔵と徹底した品質管理を行っている一本です。ピーチのフレーバー溢れるジュシーで華やかな口当たり、気品ある甘み、程よい酸とバランス良く、とげのないマイルドさ・スマートさが印象的です。山田錦ならではの味わいと爽やかさとキレが特徴です。

吉の川酒造店

品名／会津吉の川 純米原酒
原料米／喜多方産 五百万石
精米歩合／60%
使用酵母／うつくしま酵母及び701-15
日本酒度／±0
アルコール度／16度
酸度／1.4

喜多方の日本酒の基礎であり、まさに「地酒」の名に相応しい一本。瑞々しいフレッシュ感と純米酒の旨み十分表現され、しっかり辛口で喉越しのある仕上がりとなっております。

小原酒造

品名／鞆囃子クラシックプレミアムセット限定酒
原料米／兵庫県産 山田錦
精米歩合／40%
使用酵母／うつくしま酵母
日本酒度／+1
アルコール度／15.7度
酸度／1.5

プレミアムセット限定酒になります。喜多方で290年以上にわたり、こだわりの日本酒を造り続けてきた小原酒造。親愛なる、クラシック。クラシック音楽を聴かせながら発酵させた「蔵粋(くらしっく)」は日本初の音楽酒として注目されています。やわらかで上品な味わいをじっくりとご堪能下さい。

峰の雪酒造場

品名／大和屋善内 特別純米
原料米／夢の香 福乃香 雄町
精米歩合／55%
使用酵母／うつくしま酵母
日本酒度／±0
アルコール度／15度
酸度／1.4

今回のプレミアムセット限定酒、蔵元の初の挑戦「アッサンブラージュ」大和屋善内の新しい風をこのセットのためにお願いしました。3銘柄をアッサンブラージュし、まずは感じるままお飲み下さい。※アッサンブラージュとはブレンド技術のこと。

下記の申し込み書に氏名、年齢、TEL、住所、Eメール、セット数をご記入の上お申し込み下さい。
申し込み方法：株式会社しんたにへTEL、FAXにてお申し込み下さい。(※「株式会社しんたに」ウェブサイトにて申し込み可)

お申し込み・お問い合わせ



●株式会社しんたに (担当：新谷)



HP www.fresh-shintani.net

◀QRコードからもお申し込みいただけます。

原則、(株)しんたにのウェブサイトにてお申し込み下さい。
ネット環境がない方は、TEL、FAXにてお申し込み願います。
TEL 090-4555-2233 (お申し込み専用) FAX 0241-23-3330

喜多方プレミアム日本酒セット 申し込み書

19,500円 × セット
(送料・税込み)

※未成年の方への販売できません。

お支払いは代引きのみ ※代引き手数料(330円)はお客様負担となります

ご氏名		年齢
TEL	E-mail	
ご住所		