

鹿児島県本格焼酎鑑評会 13年連続入賞!!

世界最高峰をめざして!!

いつもご愛顧をたまわり、誠に有難うございます。さて、2月14日に開催された、第66回鹿児島県本格焼酎鑑評会で、**祁答院蒸溜所**が、なんと!
13年連続入賞を達成しました。

これも、日頃、ご支援いただいています皆様のおかげと、深く感謝しています。これからも、世界最高峰のJapanese Spirits shochuをめざして、一層、励んでまいります。変わらぬご声援のほど、お願い申し上げます。



森と湖と温泉の町 祁答院蒸溜所

頒布会お申込締切日
4/10(金)

1回の頒布会
美味し焼酎が
毎月届く〜

4月20日(月) お届け	 <p>「野海棠」の13年連続受賞酒 ■芋、米麴、25度 13年連続受賞酒。木桶仕込、木樽蒸留と、トコトン手造りにこだわったオンリーワンの芋焼酎です。とても柔らかく“焼酎の女王”と言われます。 ■1800ml 3,122円(税込)</p>	 <p>「木々の目覚め」の10年古酒 ■芋、米麴、25度 芋焼酎としては、日本で最初に木桶きおけを使用しました。それを記念して生まれたブランドが「きぎのめざめ」です。封を切るとほのかに木の香りと、やさしい甘味が感じられます。10年熟成という、とびっきりの一滴です。 ■1800ml 5,000円(税込)</p>	セット	プレゼント(漬物)
			<p>指定なし 午前中 12時~14時 14時~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時</p>	
5月20日(水) お届け	 <p>「野海棠・赤」の4年古酒 ■芋、米麴、25度 鹿児島県・南薩摩の穎娃(えい)地区のみで栽培される希少品種エムラサキを原料に、丹念に仕込みました。皮も中身も濃い赤紫色のもろみは、とてもすてきなワインレッドになります。 ■1800ml 3,500円(税込)</p>	 <p>「野海棠・麦」の6年古酒 ■麦、麦麴、25度 麴室(こうじむろ)で220枚のもろぶたを使い、伝統の手造り製法で造った木桶仕込。麦焼酎としては希少な常圧蒸留商品です。長期熟成の風味をお楽しみください。 ■1800ml 3,680円(税込)</p>	セット	プレゼント(漬物)
			<p>指定なし 午前中 12時~14時 14時~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時</p>	
6月20日(土) お届け	 <p>「まぼろしの青潮」の10年古酒 極上の風味にいざなう、ロマンス・ブルー ■芋、米麴、原酒(36度以上) 昔ながらの手造り麴、鹿児島県産さつまいもを、かめ壺で丁寧に仕込みました。アルコール度数は36度以上と高いですが、旨味成分が濃縮された、深い香りとコクをお楽しみください。 ■720ml 6,600円(税込)、和桐箱入、アンティーク瓶</p>		本	プレゼント(漬物)
			<p>指定なし 午前中 12時~14時 14時~16時 16時~18時 18時~20時 19時~21時</p>	

フリガナ お名前	お客様番号		
ご住所 〒	都道府県	市区町村	様 ※弊社で記入します。
電話番号 ()	頒布会のご案内 1. 毎回、送付先1件につき、プレゼントをお届けします。 2. 別途、送料、支払手数料(代引・振込)がかかります。 3. 頒布会の商品発送は、納品遅れがでないように、前もって準備を進めております。このため、商品追加等のご連絡は、毎月5日までにお願い致します。		
メールアドレス FAX ()			
お支払方法 (Vをつける)	<input type="checkbox"/> 代金引換 原則、代金引換にてお願いします。	<input type="checkbox"/> 前振込(ゆうちょ銀行)	

FAX・TEL 0996-31-8115 (9時~17時)

※ FAX・TELが繋がらない場合は、大変お手数ですが、時間をあけてご連絡をお願いいたします。