



# 焼酎の新境地!

森と湖と温泉の町  
 祁答院蒸溜所

## 香りと味がどんどんふくらみます!!



春の頒布会は、これまでの伝統製法を一層磨き、「芋焼酎の新境地」を提案させていただきました。「香り酵母1号」や「農林54号(紫優)」、「農林58号(浜小町)」、「レアな黄麹」など、個性あふれる特別限定品です。ぜひ、ご堪能下さい。



頒布会お申込締切日  
**4/10(土)**

<p>4月20日(火) お届け</p>	<p><b>「野海棠&lt;麦&gt;」</b>  <b>総裁賞代表受賞!!</b>          厚さ7cmの杉板を組み合わせた木桶で、モロミをゆっくりと発酵させ、麦本来の豊かな風味を引き出すため、木樽の常圧蒸留で仕上げました。丸みのある、まろやかな口当たりとおだやかな麦の甘さをご堪能下さい。</p> <p>はるしづく、麦麹(黒G・白麹)、25度          1800ml 2,934円(税込)</p>	<p><b>「焼酎の女王」「野海棠&lt;芋&gt;」</b>  <b>14年連続 受賞蔵!!</b>          手造り麹、木桶仕込、木樽蒸留と、トコ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」と言われる上品な甘さと優雅な香りをお楽しみください。</p> <p>黄金千貫、黒・白麹、25度          1800ml 3,122円(税込)</p>	<p>セット</p> <p>お届けご希望時間帯</p> <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>	<p>プレゼント(漬物)</p>
<p>5月20日(木) お届け</p>	<p><b>「香り酵母1号」、バナナの香り</b>  <b>「黄金色のイモがZAKUZAKU」</b>          香り酵母1号は、香り成分の酢酸イソアミル由来のバナナ香が出る純粋培養の酵母を使い、低温で発酵させました。黄金千貫の名前の由来は諸説ありますが、「黄金色のイモがザクザクと採れた」という説もあります。</p> <p>黄金千貫、白麹エクセレント、25度          1800ml 3,200円(税込)</p>	<p><b>農林54号 紫優、ヨーグルトの香り</b>  <b>「No.54(ナンバー54)」</b>          外の皮はもちろん、中も紫色のさつまいもでアントシアニンを多く含むムラサキマサリは、香り成分のジアセチルが多いことから「ヨーグルトの香り」や「赤ワインの香り」と言われます。やさしい甘みで、女性のお客さまにも最適です。ロックがおすすめ。</p> <p>紫優、黒麹、25度          1800ml 3,380円(税込)</p>	<p>セット</p> <p>お届けご希望時間帯</p> <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>	<p>プレゼント(漬物)</p>
<p>6月20日(日) お届け</p>	<p><b>農林58号 浜小町、スマイルの香り</b>  <b>「Violet 香り漂う」</b>          浜小町(農林58号)は、皮も身も鮮やかなオレンジ色をした、カロチンが豊富なさつまいもの品種です。ハマコマチはβ-イオンという成分も多くViolet(スマイルの花)のような芳香や甘い果実香など多彩に変化します。とても魅力的な限定品です。</p> <p>浜小町、黒麹、25度          1800ml 3,380円(税込)</p>	<p><b>レアな黄麹造り、リンゴの香り</b>  <b>黄麹ルネサンス「木々の目覚め」</b>          焼酎づくりにとって、非常に重要な役割を担っている麹。なかでも黄麹は温度管理がむずかしく、敬遠されてきましたが、これまでにない本格焼酎の酒質を追い求めるため、果敢にチャレンジしてみました。華やかなリンゴの香りで、爽快な、キレのいい夏向きの焼酎になりました。</p> <p>さつまい、黄麹、25度          1800ml 3,122円(税込)</p>	<p>セット</p> <p>お届けご希望時間帯</p> <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>	<p>プレゼント(漬物)</p>

<p>フリガナ お名前</p>	<p>お客様番号 様 ※弊社で記入します。</p>
<p>ご住所 〒 _____ 都道府県 _____ 市区町村 _____</p>	<p><b>頒布会のご案内</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 毎回、送付先1件につき、プレゼントをお届けします。</li> <li>2. 別途、送料、支払手数料(代引・振込)がかかります。</li> <li>3. 頒布会の商品発送は、納品遅れがないように、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。</li> </ol>
<p>電話番号 ( ) _____</p> <p>メールアドレス _____</p> <p>FAX ( ) _____</p> <p>お支払方法 (Vをつける)</p> <p><input type="checkbox"/> 代金引換 原則、代金引換にてお願いします。</p> <p><input type="checkbox"/> 前振込(ゆうちょ銀行)</p>	

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。  
 メール imuta@imoshochu.com