

タナベヤ・オリジナル 新酒頒布会

からすまた へいしろうちの

鴉又平四郎家の新之助 近日発売

new Face 新潟規格 Premium な米「新之助」で

PremiumPB 純米原酒 鴉又平四郎家の新之助を呑む会 頒布会員募集

コンセプト

自家栽培新之助米単一醸造純米原酒を四季の移ろいとともになる味わいを実感してほしくて一年4回の頒布会としました。日本酒の初心の方から通人まで楽しませてくれるだろう幅の広い味わいを期待してください

寒仕込み搾ったばかりの生原酒	3月中旬頃	頒布
寒仕込み初夏の初呑み切り生原酒	6月下旬頃	頒布
寒仕込み重陽の秋上がり原酒	9月下旬頃	頒布
寒仕込み師走の熟成原酒	12月上旬頃	頒布

発売時期は目安です

頒布会費

2,500×4回 一組 10,000円(税別) ご成約12月頒布時に新米新之助精米1kgプレゼント
募集会員 100組 100名様

商品仕様

目標とする酒質

全商品原酒での販売となるますので、飲み口が余り重たくならないすっきりとした酒質を狙う。その為、使用酵母はすっきり感で定評のある、G-74を使用。通常の吟醸酵母が生産するカブロン酸系の香水のような酒質とは異なり、イソamil系のすっきりとして上品な香味の酒質を醸し出します。また以外と燗をしても美味しい酒質となる予定です。

目標とする成分値は以下の通り。

アルコール度:18~19度 日本酒度:+3~+5 酸度:1.5~1.7 アミノ酸度:1.1~1.3

精米歩合 粳米・掛米 70% 酵母 G74 新潟酵母

速醸寒仕込み新之助米 100%使用純米原酒

醸造元 新潟市西区内野町 662 塩川酒造(株)

販売元 新潟市東区山木戸 6-4-20 田辺屋酒店

TEL 025-273-4583 Fax 025-275-6072 <http://tanabeya.web.fc2.com>

今、新潟米での話題と評判は新しい新潟基準「新之助米」です

新之助の「新」は、「新しい」・「新潟」の「新」。

誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージして、「新之助」という名前がつけられたそうです。

お米の粒が大きく、雪肌精米が自慢で炊き立てはもちろん冷めても美味しい新之助。

そのお米で寒造り新酒「新之助米 100%の新潟漬酒 鴉又平四郎家の新之助」を醸造しました

男前で骨太ながら優しい柔らかな味わい 鼻腔に広がるふくみ香は活力あふれる春の生吹を感じる新酒から四季の移ろいにお酒の成熟度が微妙に醸成され、師走には熟成度の高いお酒になります

只今、年間頒布会員募集

年間4回×1.8L本=4本

会費 2,500×4=¥10,000+税

よろしくお申し込み申し上げます

新之助 搾ったばかりの生原酒	新之助 初夏の初呑み切り生原酒	新之助 重陽の秋あがり原酒	新之助 師走の熟成原酒
3月	6月	9月	12月



デキャンタ瓶を斡旋します

味わいの変化を美味しく楽しく飲んでいただけますように1.8Lを小分けする新品4合空瓶をご希望の方に斡旋いたしますのでお申込書にご記入ください

2018年 月 日

タナベヤ・オリジナル 新酒頒布会申込書

申込口数 受領金額	口×10,800円(税込)	デキャンタ瓶申込 本×100円 円(税込)
お名前		電話番号
ご住所	〒	販売元 田辺屋酒店 TEL 025-273-4583
生年月日	年 月 日 年齢	性別 男・女

*ここで知りえた個人情報当店のお知らせなどにのみ使用いたします

*お酒は二十歳になってから