

沼津 酒・ながしま 厳選日本酒&本格焼酎Distribution 2022.12~2023.11
 ~2023年も!一年を通じ、毎月選りすぐりの銘酒(日本酒&本格焼酎)をご自宅へお届けします~

《極上!日本酒 720mlシリーズ》

店頭お渡し
 ¥61,500-(税込)
 毎月発送
 ¥74,000-(税込)

2022	メ張鶴 大吟醸盞	【宮尾酒造・新潟】
12月	盞(さん)とは盃を表す言葉。新年の乾杯は、すっきりとした香りと旨味のこの銘酒でどうぞ。	
2023	雪中梅 大吟醸	【丸山酒造場・新潟】
1月	なめらかな口当たりでほのかな吟醸香があり、かるい渋味が後口を引き締める。	
	磯自慢 純米大吟醸スプリング・ブリーズ42	【磯自慢酒造・焼津市】
2月	磯自慢春の限定酒。グラスに注いでほんの暫く時間をおいてから飲むと、香りも味わいも更に華やかに。	
	浦霞 エクストラ大吟醸	【佐浦・宮城】
3月	厳寒期に醸造し、低温でじっくり熟成。香り高く、ワイングラスで味わいたい人気の一本。	
	喜久酔 純米大吟醸藤枝山田錦	【青島酒造・藤枝市】
4月	地元藤枝で杜氏自ら育てた山田錦で醸した、オール藤枝の静岡酒。杜氏青島傳三郎作。	
	八海山 大吟醸浩和蔵仕込	【八海山・新潟】
5月	クリアな香り、雑味のない味わいは、最高級品質を追求した浩和蔵仕込みの大吟醸。	
	磯自慢 愛山大吟醸グラッパボトル	【磯自慢酒造・焼津市】
6月	重厚な味わいでありながらキレの良さも併せ持つ酒米愛山の特徴を最大限表現。	
	磯自慢 純米大吟醸ブルーボトル	【磯自慢酒造・焼津市】
7月	今期1回目出荷のブルーボトルを。まずは東条秋津古家AAAの山田錦の出来栄をじっくりと。	
	菊姫 大吟醸	【菊姫・石川】
8月	長期熟成によるカラメルや黒糖を連想させる甘く芳醇な香り、上品で柔らかなコク。	
	洗心 純米大吟醸	【朝日酒造・新潟】
9月	契約栽培米「たかね錦」を28%まで磨き醸した酒は、この上なく淡麗でありながら洗練された膨らみも。	
	正雪 純米大吟醸	【神沢川酒造場・由比町】
10月	爽やかな品のある吟醸香と、綺麗で丸みを感じられる味わい。食中酒としてお楽しみを。	
	田酒 純米大吟醸	【西田酒造・青森】
11月	気品ある円やかな膨らみ、厚みがありながらキレの良さが際立つ手作りの逸品。	

《厳選!本格芋焼酎 1.8Lシリーズ》

店頭お渡し
 ¥40,000-(税込)
 毎月発送
 ¥57,500-(税込)

2022	森伊蔵	【森伊蔵酒造・鹿児島】
12月	すべて手造りの為、出荷数量の希少芋焼酎。まるで日本酒のような優しい味わいをロックで。	
2023	川越	【川越酒造・宮崎】
1月	口当たりは非常にマイルド、きれいな味わいと柔らかく上品な甘さが広がる。	
	赤もぐら	【さつま無双・鹿児島】
2月	年一出荷の限定の焼き芋焼酎。焼き芋ならではの芳ばしい香りとコクがプラス!	
	宝山 綾紫芋麴全量	【西酒造・鹿児島】
3月	甘みの強い綾紫で醸す芋麴全量、芋の風味・香りもバッチリ。	
	伊佐美	【甲斐商店・鹿児島】
4月	元祖黒麴で醸した芋焼酎。シャープさとドライな味わいはさすがです。ロック・水割り。	
	おまち櫻井	【櫻井酒造・鹿児島】
5月	酒米の雄町を麴米として使用した、まろやかでやさしい味わい。	
	薩摩茶屋	【村尾酒造・鹿児島】
6月	芋の甘みがほのかに引き立ち、じわじわ湧き上がる旨み。クセがなくまろやかな飲み口。	
	蔵の師魂 TheGreen	【小正醸造・鹿児島】
7月	ワイン酵母を使用して醸しました。メロンやバナナのような甘く程よい酸味はまさに白ワイン!	
	竈	【さつま無双・鹿児島】
8月	濾過を極力抑えた荒濾過造り。香り旨味の成分が多く残された特徴的な味わい。	
	白天宝山	【西酒造・鹿児島】
9月	白麴仕込み。辛口のキレの良さとやわらかな甘みを同時に楽しめる。	
	蔵の師魂 新焼酎	【小正醸造・鹿児島】
10月	東馬場農場の新鮮な黄金千貫で醸し、蒸留後三日以内に瓶詰め。フレッシュな味わいはこの時期だけの限定酒。	
	魔王	【白玉醸造・鹿児島】
11月	まろやかな味わい、そして柑橘系の香りでやさしく飲みやすい芋焼酎。	

《芋・麦・米・蕎麦・栗・黒糖!
 日本各地の焼酎1.8Lを満喫!シリーズ》

店頭お渡し
 ¥37,500-(税込)
 毎月発送
 ¥55,000-(税込)

2022	【芋】魔王	【白玉醸造・鹿児島】
12月	まろやかな味わい、そして柑橘系の香りでやさしく飲みやすい芋焼酎。	
2023	【米】八海山宜しく千萬あるべし	【八海山・新潟】
1月	清酒酵母と黄麴を使用した三段仕込。ほのかに吟醸香を思わせるすっきりな米焼酎。	
	【麦】古酒黒さそり	【さつま無双・鹿児島】
2月	常圧蒸留の麦独特の香りと、長期貯蔵熟成の濃厚な味わい。ガツンと響く黒麴仕込み。	
	【芋】もぐら	【さつま無双・鹿児島】
3月	芋の特徴を表現する為、泡盛の伝統的熟成法の仕次ぎで貯蔵熟成。人気の味わい。	
	【黒糖】飛乃流朝日	【朝日酒造・喜界島】
4月	黒糖の仕込量を調整し低温で発酵。調和のとれたフルーティーで柔らかな味わい。	
	【蕎麦】蕎麦和尚	【さつま無双・鹿児島】
5月	円熟の丸みと旨味をご堪能いただける8年熟成のそば焼酎。蕎麦湯割りでも♪	
	【芋】伊佐美	【甲斐商店・鹿児島】
6月	黒麴で醸した芋焼酎の元祖。シャープさとドライな味わいはさすがです。ロック・水割り。	
	【黒糖】長雲一番橋	【山田酒造・奄美大島】
7月	黒糖を溶かす段階での作業は企業秘密。芳醇な香り、そして程よい甘い後味は素晴らしい!	
	【麦】元老院	【白玉醸造・鹿児島】
8月	芋と麦をブレンドし、樽で熟成。きれいな琥珀色は長期熟成ならではの、まろやかな喉ごし。	
	【栗】ダバダ火振	【無手無冠・高知】
9月	栗をたっぷり使い、口に含むとほのかな香りとソフトな甘みが広がる。お酒でも秋を感じて。	
	【芋】蔵の師魂 いもいも	【小正醸造・鹿児島】
10月	米麴の代わりに芋麴を使用した全量芋の限定酒。玄人好みの逸品。	
	【芋】森伊蔵	【森伊蔵酒造・鹿児島】
11月	すべて手造りの為、出荷数量の希少芋焼酎。まるで日本酒のような優しい味わいをロックで。	

コース	日本酒720ml・本格芋焼酎1.8L・本格焼酎満喫1.8L
ふりがな	
氏名	
生年月日	
住所	〒 -
連絡先	

上記個人情報、商品購入以外使用しないことを承認する

- ※ご発送の場合、毎月15日前後着となります。
- ※店頭お渡しの方は、毎月20日までにお引取りをお願いします。
- ※関東以外のお客様は、別途送料加算あります。
- ※定員になり次第、受付終了させていただきます。
- ※お申込後の取り消しは、お受けできません。
- ※複数セットお申込みの方は、送料が変わります。スタッフまで。

沼津 酒・ながしま TEL 055(962)5738
<https://www.jizake.gr.jp/>
 E-mail tami@bronze.ocn.ne.jp

