

—お待たせしました！年1回の究極の搾りたて—

完全予約受注生産の「**冬の月**」 純米吟醸無濾過生酒

冬の月

のご案内です。



昨年、ご購入できなかったお客様、
お待たせしました！
昨年、ご紹介できなかったお客様、
申し訳ありませんでした！

その旨さの秘密は…⇒⇒⇒裏面に！

純米吟醸生酒「冬の月」

～無濾過生原酒(しぼりたて)～

- 予定酒質成分
- 使用米：アキヒカリ
 - 精米歩合：58%
 - アルコール度数：16%台
 - 日本酒度：-3前後

申込書

[蔵元予約締切日] 平成30年11月5日(月) 完全予約受注生産作品です。

〔蔵出し出荷予定日〕

11月24日(土)頃より順次蔵出し開始

「小仕込み限定生産」のため出荷完了まで約20日前後を要します。

(※注) 従いまして販売店様により商品の入荷日が異なりますので、店頭発売日は販売店様に直接ご確認ください。

お名前	品名	小売価格(税込)	ご注文数
	冬の月 1800ml	3,348円	本
ご住所	冬の月 1800m[化粧箱入]	3,607円	本
お電話番号	冬の月 720ml	1,620円	本
	冬の月 720m[化粧箱入]	1,728円	本
申込み酒販店名	冬の月 酒ケーキ 180g	1,234円	本
	当店 予約締切日		月/日

(※注) 気候その他の要因により、原料米の入荷時期やモロミの発酵状況が変動する場合があります。現時点における製造計画にて出荷予定をお伝えしておりますが、上記理由によりお届けのスケジュールに変更が生じる可能性があります。

嘉美心酒造株式会社 岡山県浅口市寄島町 7500-2 TEL.0865-54-3101 E-mail info@kamikokoro.co.jp

