

さいしよ酒店

事前予約受付中！！

○夏の赤鹿毛 4月～

夏向けに作りこんだ赤鹿毛！！新酒ならではのフレッシュさを感じさせながら、余韻に程よい麦の香ばしさを感じることができます。度数も20度で、ロック水割りにおすすめです！！

- ・原料：佐賀県産二条大麦、ニシノホシ・麴菌：河内源一郎白麴
- ・酵母：平成宮崎酵母・度数：20度

○ハマコマチ 7月～

多くの焼酎で使われる「黄金千貫」ではなく、オレンジ系の芋「ハマコマチ」を使用！！甘やかな香りとキレイな後口を味わって頂きたいと思います。ソーダ割り、ロックがおすすめです。

- ・原料：ハマコマチ・麴菌：河内源一郎黒麴
- ・酵母：鹿児島2号酵母・度数：25度

TEL : 0986-22-1370 FAX : 0986-22-2068 mail:sake.saisho@gmail.plala.or.jp

注文用紙

お名前

商品名

容量

小売価格(税込)

ご注文数

夏の赤鹿毛

1800ml

1890円

本

ハマコマチ

1800ml

2850円

本

ご住所

TEL

FAX

mail

ご案内などメールにておくらさせて頂く場合があります