

焼酎はチョコとの相性がいいんです。

と相性がいいんです。  
蒸留酒は雑味が少なくチョコレート



駒 ミヤザキハダカ



奥深いコクとキレの良さが特徴

アーモンドチョコと相性抜群！

蔵元：柳田酒造

原料：ミヤザキハダカ麦



三段じこみ

長期貯蔵で味と香りのバランスがとてもいい

ビターチョコと相性抜群！

蔵元：岩倉酒造

原料：麦、米麴



藤の露

穏やかな香りが口全体に広がる

ミルク系の甘いチョコと相性抜群！

蔵元：藤本本店

原料：麦、米麴



青鹿毛

奥深いコクと濃厚な麦の甘さが特徴。

フルーツ入りのチョコと相性抜群！

蔵元：柳田酒造

原料：麦、麦麴



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	価格	本数	要望	
駒(ミヤザキハダカ)	1800ml	2,000円+税			ご住所
	720ml	1,000円+税			
三段仕込み	1800ml	2,694円+税			TEL
	720ml	1,376円+税			
藤の露	1800ml	2,412円+税			FAX
	720ml	1,253円+税			
青鹿毛	1800ml	2,315円+税			mail
	720ml	1,157円+税			

※価格改定などで価格が多少前後する場合がございます。

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。