

九州 焼酎王国

芋焼酎特有の甘さとコクが
味わえる逸品揃いです。

「鹿児島」大分の
名門蔵が醸す
伝承の味わいと
技の競演

芋

コース

麦

コース

麦焼酎造りに
情熱を注ぐ
大分の匠が醸す
「純粋な麦焼酎」

大分 匠の蔵

麦焼酎の芳ばしさと華やかさ
を楽しめる逸品揃いです。

2023

焼酎

頒布会

焼酎造りに情熱を傾ける大分県と鹿児島県の頑固な蔵元が
素材と造りにひたすら「こだわり」を貫き、永い年月を
経た伝統の技を存分に揮い、造り上げた逸品の数々です。
どうぞ心ゆくまでご賞味ください。

5月
【第1回】

鹿児島県 南さつま市
本坊酒造

だぶりゅーわい
WY KISHOGURA
No.1

マルスワイン共同
ワイン酵母仕込み

希少な紫芋「顔娃紫」と
ワイン酵母で仕上げた贅
沢な逸品。カシスのよう
な爽やかな香りと口どけ
る上品な甘みが芸術的な
逸品です。

《20度・750ml》



鹿児島県 南九州市
佐多宇二商店

だぶるえつくせいこうどく
XX晴耕雨読
ジョイホワイト

革新的蒸留製法
原酒ブレンド

鹿児島県産のジョイホワ
イト芋はリナロールを
多く含む心落ち着く香
りが特徴。洋ナシのよ
うな気品漂う甘みが
魅力の1本です。

《25度・720ml》

6月
【第2回】

鹿児島県 鹿児島市
さつま意双

きだるじょうりゅう そう
木樽蒸留 双

【頒布会限定】
黒麹・甕壺仕込み
木樽蒸留・甕貯蔵熟成

鹿児島県産芋を黒麹・甕
壺仕込み・木樽蒸留・甕貯
蔵熟成と凝りに凝った逸
品。円やかで濃厚な深い
甘味が特徴の頒布会限定
品です。

《25度・720ml》



大分県 臼杵市
久家本店

イポメア
【頒布会限定】
臼杵市産

「甘太くん」使用
臼杵市産ブランド芋

「甘太くん」で仕んだ
大分産芋焼酎。完熟
感のある旨みと香味が
広がる贅沢な味わいの
頒布会限定焼酎です。

《25度・720ml》

7月
【第3回】

鹿児島県 鹿児島市
大蔭酒造

うみ
海
黄麹仕込み
減圧蒸留仕上げ

清酒造りで使う黄麹と厳
選薩摩芋「紅乙女」で醸
した希少芋焼酎。群を抜
く華やかさと柔らかな旨
みが特徴のプレミアム芋
焼酎です。

《25度・720ml》



大分県 臼杵市
小手川酒造

くろでんせつはくじゅ
黒伝説 白 壽
【頒布会限定】

臼杵市産「紅はるか」使用
無濾過・白濁仕上げ
臼杵産薩摩芋と手造り
麦の黒麹、甕壺仕込
み、木桶蒸留、甕熟
成で仕上げた究極の大
分芋焼酎。濃厚な旨み
が特徴の限定品です。

《25度・720ml》

大分県 宇佐市
四ッ谷酒造

きわみが
極み香
【頒布会限定】
常圧蒸留仕上げ

銘品「兼八」を世に出
した四ッ谷酒造が醸す
濃醇系麦焼酎最高峰の
逸品。極上の圧倒的芳
ばしさと濃厚な旨みを
ご堪能頂けます。

《25度・720ml》

5月
【第1回】

大分県 竹田市
荻島酒類

ちくらく
竹 楽
少量生産
米麹仕込み製法

大麦の旨味を引き出す
べく荻島酒造直伝米麹
で醸した逸品。麦本来
の香ばしさと深くじわ
りとする甘みが特徴の
絶品麦焼酎です。

《25度・720ml》



6月
【第2回】

大分県 宇佐市
掌徳屋酒造場

じゅつぼうざん
拾 賽 山
【頒布会限定】
宇佐市産焙煎裸麦

焙煎燻蒸醸し
良質な宇佐市産裸麦を
全量使用し丁寧に焙煎
した焼き麦焼酎。焙煎
による極上の香ばしさと
濃厚な旨味を堪能でき
る頒布会限定品。

《25度・720ml》



大分県 宇佐市
久保酒蔵

くほ
久保トヨノホシ

大分県産トヨノホシ
大分カボス酵母使用
少量生産手造り仕込み
大分県産の焼酎専用麦
「トヨノホシ」と大分
カボス酵母を用い手造り
で醸上げた大分麦究極
の逸品。芳醇で爽やかな
甘みが絶品。

《25度・720ml》

7月
【第3回】

大分県 佐伯市
ぶんど銘醸

むろかじょうあつむぎばんじょう
無濾過常圧麦番匠

【頒布会限定】
2023年限定蒸留
無濾過常圧仕上げ
無濾過仕上げによる麦焼
酎を、そのまま瓶詰めし
た蔵元でしか味わえない
限定品。麦独特の濃厚な
旨味を存分に堪能でき
る一品。

《25度・720ml》



大分県 豊後大野市
藤居醸造

トヨノカゼ

豊後大野市千歳産裸麦
少量生産仕込み
「泰明」醸造元もうひと
つの銘品。地元産麦「ト
ヨノカゼ」で仕込んだ独
特の芳ばしさと、ロー杯に
広がる醇な甘みが超絶な
1本です。

《25度・900ml》

【頒布会内容】

- ◆こだわりの芋焼酎または麦焼酎を3ヶ月に亘り、毎月2本ずつお届けいたします。
- ◆代金はお届けをした翌々月の給与差引(口座引落し)となります。
- ※3ヶ月間のお届けとなります。商品一括のお届けや、単品でのお申込みはお受けできません。

【商品のお届け日】

- ◆5月26日(金)・6月23日(金)・7月21日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

- ◆5月12日(金)までにお申込み書に必要事項をご記入の上、学校生協までお申込みください。

[キリトリ線]

大分県学校生協 お酒の頒布会2023夏 お申し込み書

●学校名	●組合員コード	●お名前
------	---------	------

ご住所	〒
お名前	TEL

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

お好みのコースをお選びください。	
●芋焼酎コース	●麦焼酎コース
☐	☐

〈お届け先〉 ☐ 自宅 ☐ 職場 ☐ その他
※お申し込みはFAXまたは郵送をお願いします。

FAX 0120-930-560
TEL 0800-200-1600

芋焼酎コース
3,630円×3回 (本体価格3,300円)
※県内送料無料で。

麦焼酎コース
3,630円×3回 (本体価格3,300円)
※県内送料無料で。



白ワインコース

インヴィーヴォ マナ
ソーヴィニヨン・ブラン

レモン、ライム、グーズベリー、トロピカルフルーツなどの豊かな果実感と特徴的なハーブのニュアンスがあります。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン
産地：ニュージーランド
タイプ：白/辛口



マクギガン
マッキンノズ
シャルドネ

白桃、メロン、パイナップルの果実香にヴァニラやハチミツのニュアンスが感じられます。

品種：シャルドネ
産地：オーストラリア
タイプ：白/辛口



赤ワインコース

ナウエン シンコ

5品種(シンコ=5)をブレンドして造られています。柔らかさとスパイシー感がバランス良く調和されています。

品種：カベルネ主体ブレンド
産地：チリ
タイプ：赤/ミディアムボディ



アンドリュー・ピース
ワインメーカーズノート
レゼルヴ カベルネ・
ソーヴィニヨン

ブラックチェリー、カシス、ダークチェリーの香りに、深みや奥行きを感じる樽由来のヴァニラ、ナツメグ等の印象も加わります。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
産地：オーストラリア
タイプ：赤/フルボディ



エメッツ・クロッシング
ヤーリングアップ レゼルヴ
セミヨン・ソーヴィニヨン
ブラン

フレッシュなライムやグレープフルーツに、パッションフルーツのアクセントが感じられます。

品種：セミヨン
ソーヴィニヨン・ブラン
産地：オーストラリア
タイプ：白/辛口



ダーレンベルグ
ザ・スタンプジャンプ
ホワイト

グアバ、パッションフルーツなどの華やかなアロマが快活に広がります。フレッシュで爽快感が楽しめます。

品種：リースリング主体ブレンド
産地：オーストラリア
タイプ：白/辛口



エルダトン
Eシリーズ シラーズ

フレッシュなラズベリーやチェリー、プラムにバニラが香るクラシックなスタイルに仕上げられています。

品種：シラーズ
産地：オーストラリア
タイプ：赤/ミディアムボディ



クオリア・ワインズ
ソルトブッシュ
カベルネ・ソーヴィニヨン

ダークベリーやプラムの豊かなフレーバーが感じられ、洗練されたタンニンと果実味のバランスが良いミディアムボディです。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
産地：オーストラリア
タイプ：赤/ミディアムボディ



アンドリュー・ピース
スパークリング
シャルドネ
ピノ・ノワール

洋ナシのコンポートや青リンゴ、灰かにトースティな印象が加わり、キレのある酸が活力を与えます。

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
産地：オーストラリア
タイプ：白スパーク/辛口



ボデガ・コロメ
トロステン

フローラルなバラの香りとともにグレープフルーツ、柑橘のアロマが広がります。品よくドライな余韻が長く続きます。

品種：トロステン
産地：アルゼンチン
タイプ：白/辛口



アンドリュー・ピース
スパークリング
シラーズ

ジャミーフルーツ、スパイス、マルベリーのニュアンスに、繊細な口当たりの泡立ち、果実の甘さを感じる後味です。

品種：シラーズ
産地：オーストラリア
タイプ：赤スパーク/中辛口



エメッツ・クロッシング
ヤーリングアップ レゼルヴ
カベルネ・メルロー

熟したカシス、ブラックチェリー、ヴァニラ等のニュアンスがあります。ジューシーで凝縮感がある味わいで、熟した甘いタンニンが柔らかいです。

品種：カベルネ、メルロー
産地：オーストラリア
タイプ：赤/ミディアムボディ



【頒布会内容】

- ◆こだわりの白ワインまたは赤ワインを3ヶ月に亘り、毎月2本づつお届けいたします。
- ◆代金はお届けをした翌々月の給与差引(口座引落し)となります。
- ※3ヶ月間のお届けとなります。商品一括のお届けや、単品でのお申込みはお受けできません。

【商品のお届け日】

- ◆5月26日(金)・6月23日(金)・7月21日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

- ◆5月12日(金)までにお申込み書に必要事項をご記入の上、学校生協までお申込みください。

[キリトリ線]

大分県学校生協 ワインの頒布会2023夏 お申し込み書

●学校名	●組合員コード	●お名前
------	---------	------

ご住所	〒
お名前	TEL

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

お好みのコースをお選びください。

●白ワインコース	●赤ワインコース
☐	☐

〈お届け先〉 ☐ 自宅 ☐ 職場 ☐ その他

※お申し込みはFAXまたは郵送をお願いします。

FAX 0120-930-560

TEL 0800-200-1600

白ワインコース
4,400円×3回 (本体価格4,000円)
※県内送料無料で。

赤ワインコース
4,400円×3回 (本体価格4,000円)
※県内送料無料で。