

おまけプレゼント!

どちらのコースを選んでも  
初回(1月)のみワインと一緒に  
お届けします!

# お酒の頒布会 2024

日本酒コース

麦焼酎コース

口に伝わる米の旨味と鼻を  
突き抜けるフルーティーな  
吟醸香を大切に、すっきり  
とした喉越しのやや辛口  
に仕上げました。

**七賢  
「風凛美山」  
純米酒**

《720ml・15℃》  
山梨県 山梨銘醸



古式醸造法で手間と時間  
をかけた純米吟醸。  
豊かな香りと、すっきりと  
した味わいが特徴です。

**知恵美人  
純米吟醸**

《720ml・16℃》  
大分県 中野酒造

1月

伝統の製法に徹底的に  
こだわって造った原酒と、  
同じく大分の希少な温泉水  
「一万五千年水」を使用  
したプレミアム焼酎

**神々「銀」**

《720ml・25℃》  
大分県 小野酒造



麦全麹で100%地元産の  
麦(トヨノホシ)使用の  
国産100%のこだわりの  
本格派!コクがあり濃厚  
で旨味がしっかりある  
飲みごたえ。

**夢鹿(赤)  
トヨノホシ**

《900ml・25℃》  
大分県 八鹿酒造

福岡県オリジナル酒米「夢  
一献」を60%に磨きじつ  
くり低温で発行させて特  
別純米酒。フルーティで軽  
快な香りと豊かな味わい。

**喜多屋 夢一献  
特別純米酒**

《720ml・15~16℃》  
福岡県 喜多屋



やや辛口ながらフルー  
ティで、ほのかなやさしい  
香りに加え、まろやかな口  
当たりが特徴

**角の井  
純米吟醸**

《720ml・15℃》  
大分県 井上酒造

2月

深くやわらか、  
円熟の極み!  
麦と米麹が奏で  
る

**豊後清明  
常圧麦  
十年超熟**

《720ml・25℃》  
大分県 萱島酒類



吟醸仕立ての透き通る旨さ、  
低温濾過により油分も  
最大限に除去したすっきり  
したキレのある焼酎

**百助  
高精白**

《720ml・25℃》  
大分県 井上酒造

やや辛口に仕上げられ吟醸  
酒特有のフルーティーな香  
りを持ち清涼感のある飲み  
やすいお酒

**千姫  
大吟醸**

《720ml・15.3℃》  
兵庫県 名城酒造



メロンの香りのような  
果実を感じさせる  
純米吟醸。  
甘口ながらもスツとした  
キレ口。

**薫長  
純米吟醸**

《720ml・15℃》  
大分県 くんちょう酒造

3月

大麦の精麦としては最高  
の50%まで削った麦を  
使用。華やかさと甘みの  
ある軽快で飲み飽き  
しない大分むぎ焼酎

**安心院蔵  
高精白**

《900ml・25℃》  
大分県 縣屋酒造



樽で熟成されまろやかな  
味わいと上品な樽の風味  
楽しむ琥珀色した  
本格麦焼酎

**閻魔 赤ラベル  
樽貯蔵**

《720ml・25℃》  
大分県 老松酒造

## 【頒布会内容】

- ◆こだわりの日本酒または麦焼酎を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】

- ◆1月30日(火)・2月16日(金)・3月15日(金)にお届けをいたします。

## 【ご注文締め日】

- ◆1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2024春 お申し込み書

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

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

お好みのコースをお選びください。	
●日本酒コース	●焼酎コース
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ご住所	〒	
お名前	TEL	

<お届け先> 自宅 職場 その他  
※お申込みはFAXまたは郵送でお願いします。

FAX 0120-930-560

TEL 0800-200-1600



学校生協の酒屋さん 厳選

# ワイン頒布会2024年春



## 白コース

マイク・プレス  
シャルドネ

グレープフルーツ、メロン、リンゴやネクタリンの芳醇なアロマ、豊かな果実味とキレのある酸味があります

品種:シャルドネ  
産地:オーストラリア  
タイプ:白/辛口



ウェイクフィールド  
プロミスト・ランド  
シャルドネ

爽やかでしっかりとした酸味があり、クリーンな後味。フレッシュで飲みやすい味わいで、様々なシーンに合います

品種:シャルドネ  
産地:オーストラリア  
タイプ:白/辛口

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

ブラックベリーとカシスの特徴ある香りにコショウのスパイシーさがあり、ダークベリー、プラムの印象があります。

品種:カルベネ・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

## 赤コース

ダーレンベルグ  
ザ・スタンプジャンプ  
シラズ

ブラックベリーやチェリーに続いて野イチゴや桑の実などフレッシュな酸に支えられた程よいボリュームの果実と滑らかなタンニンが調和。

品種:シラズ  
産地:オーストラリア  
タイプ:赤/ミディアムボディ



## 1月

ドリームタイム・パス  
シャルドネ

トロピカルフルーツや桃のアロマにほのかなオークの香り。新鮮なメロンやイチジクの印象と伸びやかな酸がフィニッシュへと続きます

品種:シャルドネ  
産地:オーストラリア  
タイプ:白/辛口



フォースウェイブ・ワインズ  
ワン・グッド・ターン  
ピノ・グリージョ

洋ナシ、リンゴのアロマに、アーモンドのヒントがあります。生き生きとした柑橘類とピリッとした酸があります。

品種:ピノ・グリ  
産地:オーストラリア  
タイプ:白/辛口

フォースウェイブ・ワインズ  
ワン・グッド・ターン  
ピノ・ノワール

レッドベリーの力強さと土っぽさを併せ持ち、口当たりは柔らかくしなやか。酸の後味がすっきりしています。

品種:ピノ・ノワール  
産地:オーストラリア  
タイプ:赤/ミディアムボディ

ロッカ・デツレ・マチエ  
ルヴィツォ・ロッソ

熟した赤い果実のアロマを持ったフレッシュな香り。フルーティーでバランスが取れています。

品種:サンジョベーゼ  
産地:イタリア  
タイプ:赤/ミディアムボディ



## 2月

カンティーナ・ガラツ  
トレッビアーノ  
ダブルツツォ

リンゴやグレープフルーツの爽やかな香りに、黄桃やアプリコットのフルーティーな香りと爽やかな酸味

品種:トレッビアーノ  
産地:イタリア  
タイプ:白/辛口



サイフリード  
オールド・コーチ・ロード  
ソーヴィニヨン・ブラン

トロピカルフルーツや熟したグレープフルーツのフレーバーが幾重にも重なり、フィニッシュは長く甘美な味わい

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

サイフリード  
オールド・コーチ・ロード  
マルバック・メルロー  
カベルネ・フラン

シナモンやプラムを想わせるスパイシーな香り。熟したベリーのような柔らかい果実味と長い余韻があります。

品種:マルバック主体ブレンド  
産地:ニュージーランド  
タイプ:赤/ミディアムボディ

ウェイクフィールド  
プロミスト・ランド  
カベルネ・ソーヴィニヨン

レッドカラントとプラムの活き活きとしたスパイシーなアロマ。微かにコーヒーと香ばしい杉の印象があります。

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/ミディアムボディ



## 3月

### 【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】

◆1月30日(火)・2月16日(金)・3月15日(金)にお届けをいたします。

### 【ご注文締め日】

◆1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2024春 お申し込み書

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

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

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
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ご住所	〒	
お名前	TEL	

<お届け先> 自宅 職場 その他  
※お申込みはFAXまたは郵送でお願いします。

**FAX 0120-930-560**

**TEL 0800-200-1600**