

お酒の頒布会 2024

9月

10月

11月

日本酒

一般の酒造用米を掛米として使用。毎日飲めるデイリー純米大吟醸酒。



会津ほまれ「極」純米大吟醸
《720ml・16℃》
福島県 ほまれ酒造

九州で開発された新しい酒米「吟の瞳」を使用。爽やかですっきりとした香味、辛口で軽やかなキレの良い味。

喜多屋「吟の瞳」大吟醸
《720ml・15℃》
福岡県 喜多屋

ワイン酵母仕込み吟醸純米酒
《720ml・13.5℃》
青森県 桃川醸

ワイン酵母で仕込んだ日本酒。ワインのような甘酸っぱい味わい。



丁寧な洗米と徹底した低温管理で上品な香りと馥郁たる香りや味わいを楽しめる純米大吟醸酒。

光乃滴 純米大吟醸
《720ml・15℃》
兵庫県 小西酒造

米と米麹だけで造った純米酒。ドライかつシャープな口当たりと穏やかな酸味の中に米の温かみを感じる味わい。

角の井 純米酒
《720ml・15℃》
日田市 井上酒造



阿蘇の米・水・人が醸し出した、昔ながらの懐かしい日本酒。程よい味わい、コクとキレ。

粹撰 れいざん
《720ml・14℃》
熊本県 山村酒造

焼酎

有機麦を使用した、むぎ焼酎にはめずらしいオーガニック焼酎。麦の甘さと香ばしい香り。



オーガニック 狩生
《720ml・25℃》
佐伯市 ぶんご銘醸

キレがあつて芋焼酎本来の香りと味が楽しめます。

アサヒ
《720ml・25℃》
鹿児島県 日当山醸造

厳選された大麦を50%まで精白し、種麹と芳香を醸す酵母を使用。

香吟のささやき
《720ml・28℃》
佐伯市 ぶんご銘醸



青リンゴのような香りとフルーティーさを持ったキレのある芋焼酎。

彩響
《900ml・25℃》
鹿児島県 薩摩酒造

原料の裸麦を黒麹で仕込み、木桶蒸留器で蒸留後3年間貯蔵した、驚くほど香ばしく、深い蔵元渾身の自信作。

麦香酔 ぱつかす
《720ml・25℃》
白杵市 小手川酒造



芋焼酎の旨味成分を残すため、蒸留後に濾過を行わずに仕上げた、うっすらと白いにごりを持つ芋焼酎。

伝承さつまおはらにごり2024
《900ml・25℃》
高知県 本坊酒造

梅酒

和歌山県産南高梅の完熟梅酒をベースにインド産マンゴ果汁を30%使用したマンゴーたっぷりの梅酒。



とろこく マンゴー姫
《500ml・8℃》
和歌山県 中田食品

鶯宿梅を使用し、梅の味がしっかりと抽出された原酒タイプで、濃厚な味わいが特徴。

おおやま 3年熟成 こだわり梅酒
《720ml・15℃》
日田市 梅酒蔵おおやま

和歌山県産南高梅の完熟梅酒をベースに国産りんご果汁を30%使用した林檎たっぷりの梅酒。

とろこく 林檎姫
《500ml・8℃》
和歌山県 中田食品



大分県産の梅で1年漬けた梅酒に、白杵産の黄力ボスをブレンドしたスッキリした味わい。

かぼすと 梅酒の物語
《720ml・12℃》
白杵市 久家本店

和歌山県産南高梅の完熟梅酒をベースに和歌山県産の桃果汁を30%使用した桃たっぷりの梅酒。

とろこく 桃姫
《500ml・8℃》
和歌山県 中田食品



麦焼酎閻魔に鶯宿梅を漬け込み、2年ほど熟成させた、味わいのある梅の実を使用した本格梅酒。

閻魔梅酒
《720ml・14℃》
日田市 老松酒造

【頒布会内容】

◆こだわりの日本酒または焼酎または梅酒を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A口座引きまたは生協登録口座引きとなります。

※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】

◆9月27日(金)・10月18日(金)・11月15日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

◆9月6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秋 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
------	---------	------

ご住所	〒	
お名前		TEL

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	●梅酒コース
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<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