

地酒蔵厳選! 蔵元こだわりの秋に味わう日本酒セット



送料 無料

飛驒の純米生もと3本セット

- 蒲酒造 白真弓 生酏純米 木桶仕込
- 奥飛驒酒造 初緑 純米 山廃仕込 ●天領 日野屋 生酏純米

杜氏と蔵人たちが米に、水に、酵素にこだわり醸した味比べセット。冷もいけどぬる燗も旨い、卓越した技で造り上げた純米酒です。美味しい飛驒の地酒をこの機会にぜひ味わってみてください。

送料 無料 S26 720ml×3本 **4,580円** (税込5,038円)

お知らせ ※掲載商品の価格は全て本体価格(税抜き)にて表示しております。またチラシ掲載商品以外の地酒のご注文も承っております。お気軽にお問い合わせください。

お申し込み方法

- 必要事項(住所・氏名・フリガナ、電話番号、商品No.商品名・数量、お支払い方法、また、贈り物用の場合は、贈答先の氏名、住所、電話番号、のし(有・無))を電話・FAXにてお伝えください。またホームページからのご注文は、ホームページ内のご注文方法をご参照ください。
- 限定商品は、予定の本数に達し次第、締め切らせていただきますので、ご了承ください。都合により商品のデザイン等が一部変更になる場合がございます。
- ご贈答用について、ギフト用ラッピングや、2本セット用の箱も、ご用意しております。又、のしが必要な場合は、お申し付けください。

TEL 0577-36-8350 電話受付時間 8:30~17:00

FAX 0577-36-7807 FAX受付時間 24時間受付

パソコンで今すぐアクセス <http://www.jizake-japan.com/>

●ご希望の商品の(注文No・商品名・金額・本数)をご記入ください。

No.	商品名	金額(税込)	本数
S-		円	本
S-		円	本
S-		円	本
合計		円	本

●送料 ※どちらかをご記入下さい。(※北海道・沖縄・四国・九州は別の金額になります)

普通直送 544円～ クール便 854円～

●お支払い方法 ※どちらかをご記入下さい。

代金引換 代引手数料 300円～(税抜)
商品到着の際に配達員にお支払い下さい。

銀行振込 銀行名/十六銀行 支店名/高山駅前支店 種別/普通
口座番号1335669 口座名義/株)MANPOW FOODS SERVICE

●お届け希望日 ※お届け希望日のある方はご記入ください。

月 日 ()

昔ながらの酒造りを現在に活かして醸しあげた三本蔵元の情熱と卓越した技が光るこだわりの純米生酏セット



送料 無料

秋のにごり・どぶろく味わいセット

- 渡辺酒造 蓬菜 とろとろ 秋のにごり酒 ●蒲酒造 白真弓 とろーりにごり原酒 ●奥飛驒酒造 秋のにごり 純米酒 ●天領 飛驒の酒どぶろく

飛驒の秋に欠かせない人気のにごり酒とどぶろくの飲み比べセット。お米のクリーミーな甘さに、発酵生まれのやさしい酸味が調和します。にごり酒ファンには是非オススメしたいセットです。

送料 無料 S27 1セット(640ml×1本 500ml×1本・720ml×2本) **4,980円** (税込5,478円)

税抜1万円以上のお買い上げで1個口送料無料

注)複数の送付先のご指定がある場合でも、送料無料は一箇所のみです。

送料 関東・関西・信越・北陸・東海地方 544円～ クール便 854円～
※北海道・沖縄は、送料別途700円掛かります。

お支払い方法 代金引換 代引手数料 300円～(税抜)
商品到着の際に配達員にお支払い下さい。

銀行振込 銀行名/十六銀行 支店名/高山駅前支店 種別/普通
口座番号1335669 口座名義/株)MANPOW FOODS SERVICE

銀行振込の場合、ご入金を確認次第、商品を発送致します。ご注文から10日以内に、ご入金を確認できない場合はキャンセルとさせていただきますので宜しくお願いいたします。

地酒蔵 検索 飛驒地酒蔵 本店 〒506-0846 岐阜県高山市上三之町48

●あなた様のご連絡先 ※必ずご記入下さい。

フリガナ	※左からハイフン無しでご記入ください。		
姓	名	お電話番号	
お名前			
〒	都道府県	市区郡	のし 有(内のし・外のし)・無
ご自宅の住所			表書き お祝 その他()

●贈り物用 お申し込み ※送り先がご自宅と違う場合ご記入ください。

フリガナ	※左からハイフン無しでご記入ください。		
贈答先 姓	贈答先 名	贈答先 お電話番号	
贈答先 お名前			
〒	都道府県	市区郡	のし 有(内のし・外のし)・無
贈答先 住所			表書き お祝 その他()

米の旨みが染み渡る純米吟醸

白真弓 秋純米 純米吟醸
米の甘みを感じられるふくよかな香りを帯び、どっしりと落ち着いた柔らかく芳醇な味わい。甘・辛・酸・苦・渋の五味が調和した仕上がりです。

- 飲み口/中口 ■飲み方/冷酒・お燗
- 原料米/ひだほまれ ■精米歩合/60%
- 度数/15.5% ■日本酒度/±0

720ml 1本 **S1 1,250円** (税込1,375円)

1800ml 1本 **S2 2,333円** (税込2,566円)

**旨味・酸味・辛味
の絶妙な調和**

日野屋 秋あがり 純米吟醸
円熟した旨みと辛さが燗でも冷やでも楽しめる純米吟醸酒が蔵出しとなりました。秋刀魚や茸など旬の味覚とお楽しみください。

- 飲み口/辛口 ■飲み方/冷酒・常温・ぬる燗
- 原料米/ひだほまれ ■精米歩合/60%
- 度数/15% ■日本酒度/+5

720ml 1本 **S3 1,500円** (税込1,650円)

1800ml 1本 **S4 2,900円** (税込3,190円)

山車 ひやおろし 花酵母造り 吟醸酒

花酵母つくりによる、滑らかなど越しと切れ、膨らむ旨みが特徴的。温度帯の違いで、別の一面を感じられるのも秋味のおいしい秘密です。

- 飲み口/やや辛口 ■飲み方/冷酒・常温・ぬる燗
- 原料米/ひだほまれ ■精米歩合/60%
- 度数/15~16% ■日本酒度/+2

720ml 1本 **S6 1,422円** (税込1,564円)

1800ml 1本 **S7 2,452円** (税込2,697円)

飛驒地酒蔵

飛驒の地酒専門店 全十二蔵を一堂に

濃密なとろみ広がる秘蔵原酒

蓬菜 ひやおろし 無濾過原酒

冬に搾られた荒々しい味わいのお酒が、熟成により落ち着いた穏やかな香りとおろし原酒ならではの力強い飲み口が魅力です。

- 飲み口/やや甘口 ■飲み方/冷酒・常温
- 原料米/ひだほまれ ■精米歩合/70%
- 度数/19% ■日本酒度/-2

720ml 1本 **S8 1,048円** (税込1,153円)

1800ml 1本 **S9 2,000円** (税込2,200円)

数量限定

天領 四季の酒 低温熟成 純米大吟醸

花酵母を主に、「ひだほまれ」を45%まで丁寧に磨き醸す純米大吟醸。搾りのあと、すぐに瓶詰めし、その後低温でじっくりと貯蔵・熟成させます。まるで上品な甘みとなめらかな口当たり。

- 飲み口/やや辛口 ■飲み方/冷酒・常温・ぬる燗
- 原料米/ひだほまれ ■精米歩合/45%
- 度数/15% ■日本酒度/+3.5

720ml 1本 **S10 1,980円** (税込2,178円)

秋の限定酒 ひやおろし



秋麗の炎 大吟醸ひやおろし

香りは穏やかでやわらかい香りがあり、大吟醸ならではのふくよかで上品な味わいと、程よい辛さと濃さが絶妙に調和。冷酒からぬる燗まで幅広い温度で楽しめる一品です。

- 飲み口/やや辛口 ■飲み方/冷酒・常温・ぬる燗
- 原料米/ひだほまれ ■精米歩合/50%
- 度数/15.5% ■日本酒度/+4

720ml 1本 **S5 2,546円** (税込2,801円)

飛驒の酒米と杜氏の技で醸した純米大吟醸をじっくり低温熟成。華やかながら落ち着いた深みある味わいをご堪能ください!

滑らかなど越しとキレ膨らむ旨味が魅力 花酵母造りのひやおろし