

得意先様 各位

令和2年BY 秋の限定品のご案内

平素よりお引き立てのほど、誠にありがとうございます。
 まだまだ残暑厳しき折ではありますが、秋を目前にしまして、程よく熟成したお酒を
 ご紹介します。この季節ならではの料理とともに楽しみ頂けたら幸いです。

2021年8月



酒六酒造株式会社

愛媛県喜多郡内子町内子3279番地1
 TEL:0893-44-3054 FAX:0893-44-3140

| 銘 柄 | 希望小売 価格 (税別) | 容 量 | 成 分 | | | P R コ メ ン ト |
|---------------------------------|--------------------|--------|------|--------------|------------|---|
| | | | 精米歩合 | アルコール 度 数 | 日 本 酒 度 | |
| 京ひな「一刀両断 中汲み火入れ」 純米大吟醸 辛口 | ¥1,850 | 720ml | 50% | 16度 | +8前後 | 日本酒度+8という辛口の純米大吟醸の、旨みの豊富な「中汲み」だけを瓶火入れして秋まで寝かせました。辛口ながら、熟成したまるみのある深い旨みを味わえます。 ※使用米は地元愛媛県産の山田錦と松山三井 ◇こちら「中汲み」の生酒版の1.8Lはまだ在庫がございます。 フレッシュな味わいをお好みの方は、生酒版もお薦めです。 |
| | ¥3,600 | 1800ml | | | | |
| 京ひな「美しき日日 ひやおろし」 大吟醸 | ¥1,550 | 720ml | 50% | 16度 | +5前後 | 愛媛酵母の優しい香りと清々しい飲み口が特徴の大吟醸。こちらは秋まで寝かせた、この季節限定のひやおろし版です。 ※使用米は地元愛媛県産の山田錦と松山三井 |
| | ¥3,100 | 1800ml | | | | |
| 京ひな「純米吟醸 中汲み火入れ」 純米吟醸 | ¥1,450 | 720ml | 55% | 16度 | +5前後 | 日本酒度は+5ながらも、穏やかに甘味も広がる、純米吟醸酒。旨みの豊富な中汲み部分を瓶火入れして秋までねかせた限定品です。 ※使用米は地元愛媛県産の松山三井 |
| 京ひな「純米酒 中汲み火入れ」 純米吟醸 | ¥2,800 | 1800ml | | | | |
| 京ひな「きらめきの吟 中汲み火入れ」 吟醸 | ¥1,350 | 720ml | 55% | 16度 | +5前後 | 爽やかで清々しい切れ味が特徴の吟醸酒。定番の「きらめきの吟」よりもやや辛味を抑えて深みのある味わいに仕上げました。 ※使用米は地元愛媛県産の松山三井 |
| | ¥2,600 | 1800ml | | | | |
| 京ひな 「深山(みやま) 瓶囲い火入れ」 特別純米 | ¥1,300 | 720ml | 60% | 16度 | -3前後 | やや甘味のある特別純米の原酒を秋までねかせた限定品です。コク深い旨みが特徴。 ※使用米は地元愛媛県産の松山三井 |
| | ¥2,500 | 1800ml | | | | |

※ こちらの商品は、限定数量のみ瓶詰めしたものとなりますので、売り切り終了となりますことをご了承下さい。

得意先様 各位

2021年秋冬 熟成酒・燗向きのお酒のご案内

平素よりお引き立てのほど、誠にありがとうございます。
蒸し暑さも続いておりますが、時折の涼しい風が秋を感じさせます。
温かいお料理が食べたくなるこれからの季節にお薦めの、燗向きのお酒をご紹介します。

2021年8月



酒六酒造株式会社

愛媛県喜多郡内子町内子3279番地1

(TEL)0893-44-3054 (FAX)0893-44-3140

| 銘 柄 | 希望小売 価格 (税別) | 容 量 | 成 分 | | | P R コ メ ン ト |
|---|--------------------|-------|----------|--------------|------------|---|
| | | | 精米 歩合 | アルコール 度 数 | 日 本 酒 度 | |
| 京ひな 「純米酒 限定 熟成」 特別純米 熟成酒 | ¥2,200 | 1.8L | 60% | 16度 | +1 前後 | 「せめ」部分を3年以上、原酒のまま寝かせた純米酒。 熟成味を帯びたコクと旨みの特徴。常温もお薦めですが 燗にすることにより柔らかく風味が広がります。 温かいお鍋料理にお薦めです。 |
| 京ひな 「伊予の燗酒」本醸造 🏆全国燗酒コンテスト 2021年金賞受賞酒 | ¥1,000 | 720ml | 60% | 15度 | +5 前後 | 冷やでは、すっきりしたのど越しが楽しめますが、 燗にすることにより(45℃ほどのぬる燗がお薦め)柔らかみを 増し、優しく温まる一品です。 芋炊きなど、温かい煮物にお薦めです。 |
| | ¥1,950 | 1.8L | | | | |
| 京ひな 「純米酒」 「純米吟醸」 純米吟醸 | ¥2,700 | 1.8L | 55% | 15度 | +5 前後 | 香りも控え目で、すっきりとした飲み口ながら、食事に 寄り添い、旨みを引き立てる純米吟醸酒。 暑い季節には冷酒としてお薦めの定番商品ですが、 冬場にはぬる燗で、そのまろやかな味わいをお楽しみ 下さい。 ◇使用米は愛媛県産の松山三井 |
| | ¥1,400 | 720ml | | | | |
| | ¥620 | 300ml | | | | |
| [秋の季節限定商品] 京ひな「深山(みやま) 瓶囲い火入れ」特別純米 | ¥1,300 | 720ml | 60% | 16度 | -3 前後 | やや甘味のある特別純米の原酒を秋まで寝かせた 限定品です。コク深い旨みの特徴。 45℃ほどのぬる燗がお薦めです。 ◇使用米は愛媛県産の松山三井 |
| | ¥2,500 | 1.8L | | | | |
| 京ひな 「上撰」普通酒 🏆全国燗酒コンテスト 2021年金賞受賞酒 | ¥1,868 | 1.8L | 65% | 15度 | +5 前後 | 普通酒ながら、やや辛口のすっきりした後味が特徴。 冷やもお薦めですが、燗にすることによりまるみを帯び、 お料理をひきたてます。 ◇720mlや300mlは「上撰 内子座」のラベルで販売して おります。 |