

令和2年BY 新酒限定品のご案内 (1/2)

令和3年5月



酒六(さかろく)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

平素よりお引き立てのほど、誠にありがとうございます。例年よりやや後ろ倒しとなりお待たせしており申し訳ありませんでしたが、春の季節商品の出荷準備が整いました。従業員一同心を込めて造りましたので、ご検討のほど宜しく願い申し上げます。

銘柄	容量	税別価格 (税込価格)	成分				商品説明
			精米歩合	アルコール度数	日酒本度		
京ひな 深山(みやま)直汲み生原酒 特別純米酒	720ml	¥1,300 (¥1,430)	60%	16度	-3 前後	しぼりたてを生そのまますぐに瓶詰しました。やや甘口の優しい味わいながら、ピリッとしたフレッシュな刺激も楽しんで頂けるこの季節限定の商品です。 ※使用米は県内産 松山三井	
	1800ml	¥2,600 (¥2,860)					
京ひな 深山(みやま)うすにごり(1回びん火入) ※昨年までの「にごり」とは異なり、もろみ 成分は1mmほどのわずかなにごりになります。	720ml のみ	¥1,300 (¥1,430)	60%	16度	-3 前後 予定	昨年までの「深山にごり原酒」を改良しました。お米の甘みやコクをより感じて頂ける商品です。 ※使用米は県内産 松山三井	
京ひな 一刀両断 中汲み生酒 純米大吟醸 辛口	720ml	¥1,820 (¥2,002)	50%	16度	+8 前後	辛口の純米大吟醸の、旨みの豊富な「中汲み」を詰めました。辛口ながらお米の深い旨みも楽しんで頂けます。(晩夏には火入版「中汲み火入れ」を発売予定) ※使用米は地元で育てた山田錦と松山三井	
	1800ml	¥3,400 (¥3,470)					
京ひな 隠し剣 生酒 純米大吟醸	720ml	¥1,700 (¥1,870)	50%	16度	+5 前後	愛媛酵母の上品な香りと爽やかな飲み口の純米大吟醸「隠し剣」の本生版です。 ※使用米は地元で育てた山田錦と松山三井	
	1800ml	¥3,400 (¥3,740)					
京ひな 大吟醸 生酒	500ml	¥1,200 (¥1,320)	50%	15度	+5 前後	ほんのりした甘味がありながらすっきりとした後味も楽しめる大吟醸生酒。 500mlはおしゃれな瑠璃色のデキャンタびんに詰めました。 ※使用米は地元で育てた山田錦と松山三井	
	1800ml	¥3,100 (¥3,410)					
京ひな 幸三郎(こうざぶろう) 中汲み生酒 大吟醸辛口	720ml	¥1,650 (¥1,815)	50%	16度	+8 前後	辛口に仕上げた大吟醸の、深い旨みのある中汲みを瓶詰めしました。 大吟醸らしく広がる香りとすっきりとしたのど越しが特徴です。 ※使用米は、県内産の山田錦と松山三井	
	1800ml	¥3,300 (¥3,630)					

◇「京ひな 上撰 生原酒 蔵人のみやげ酒」は製造量調整の為、今年は製造しないこととしました。予めご了承下さい。。

令和2年BY 新酒限定品のご案内 (2/2)

令和3年5月

平素よりお引き立てのほど、誠にありがとうございます。例年よりやや後ろ倒しとなりお待たせしており申し訳ありませんでしたが、春の季節商品の出荷準備が整いました。従業員一同心を込めて造りましたので、ご検討のほど宜しくお願い申し上げます。

酒六(さかろく)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	容量	税別価格 (税込価格)	成分				商品説明
			精米 歩合	ア ル 度	コ ル 数	日 酒 本 度	
京ひな きらめきの吟 中汲み生酒 吟醸酒	720ml	¥1,350 (¥1,485)	0.55	16度	+5 前後	爽やかで清々しい切れ味が特徴の吟醸酒。 定番よりもやや辛味を抑えてやわらかい印象に 仕上げました。 ◇使用米は県内産 松山三井 (秋には火入れ版「中汲み火入れ」も発売予定)	
	1,800ml	¥2,600 (¥2,860)					
京ひな 内子座 中汲み生酒 純米吟醸	720ml	¥1,550 (¥1,705)	55%	16度	+3 前後	やや香り高い酵母を使用し、コクのある食中酒と して仕上げた「純米吟醸 内子座」の旨みの多い 中汲みを瓶詰めしました。 ◇使用米は松山三井	
	1800ml	¥3,100 (¥3,410)					
京ひな 純米吟醸 中汲み生酒 (720ml) 純米酒 中汲み生酒 (1800ml)	720ml	¥1,470 (¥1,617)	55%	16度	+5 前後	やや辛口に仕上げた純米吟醸酒。料理の邪魔を しない控え目な香りとすっきりした味わいで、食中酒 としてお勧めです。旨みの豊富な中汲み部分を使用し、フレッシュ な生のままご用意しました。 (秋には火入れ版「中汲み火入れ」を発売予定) ◇使用米は県内産 松山三井	
	1800ml	¥2,900 (¥3,190)					
京ひな 吹毛剣(すいもうけん) 生原酒 大吟醸 ◇専用カートン入り	720ml	¥3,600 (¥3,960)	40%	17度	+5 前後	フルーティーな香りと爽やかな切れ味が特徴の 大吟醸「京ひな 吹毛剣」の原酒本生酒版です。 原酒らしいコク深い味わいながら、フレッシュな香り とすっきりしたのど越しをお楽しみ下さい。 ◇使用米は、兵庫県産山田錦100% ◇米アルコール使用	
	1800ml	¥6,600 (¥7,260)					
京ひな 吹毛剣(すいもうけん) 自然しぼり 大吟醸生酒 ◇専用木箱入り	720ml	¥5,000 (¥5,500)	40%	16度	+5 前後	フルーティーな香りと爽やかな切れ味が特徴の 大吟醸「京ひな 吹毛剣」のもろみを圧力をかけずに 搾った貴重な「しずく酒」。生のまま限定数量、瓶詰め しました。弊社の商品の中でも最高級のひとつです。 ◇使用米は、兵庫県産山田錦100% ◇米アルコール使用	
	1800ml	¥10,000 (¥11,000)					

◇「京ひな 上撰 生原酒 蔵人のみやげ酒」は製造量調整の為、今年は製造しないこととしました。予めご了承下さい。。