

梅津酒造からのお知らせ

H30.4

仕込が終わりました。あとは上槽（搾り）が数本となりました。この冬は13本の仕込。8本が生酏、他は速醸酏と、1本だけ酵母仕込も行いました。内容は概ね例年通りです。酒米は酒造好適米の山田錦と玉栄のみ。精米歩合は自然米の生酏98.5%から山田錦、玉栄の生酏60%まで。

これから長芋焼酎の仕込を始めていきます。それから、酒粕焼酎も仕込みます。それと並行して、福田養蜂場さんから委託の蜂蜜酒“ラブ・ミード”も1本。

さて「策」のご案内です。今年の「策」は山田錦60、80、玉栄60、80の4種類です。今年も予約のみの販売とさせていただきます。「策」は“火入れ済”でお届けします。アルコール分19度~21度の予定です。酸度は今年は高めですので、3度以上になりそうです。

○ 生酏 ザル漉しにごり酒『梅津の生酏 策（ざる）』

発酵中の醪をザルにそっと入れると、ザルの下に目を抜けて濁ったお酒が出てきます。これをそのまま瓶詰め、火入れします。

ご注文は出来れば、締め切りより早めに頂けると助かります。

① 山田錦 精米歩合60%

1800ml 3,800円（希望小売価格・税別）

720ml 1,900円

⇒ご予約締め切り 4月14日

出荷可能日の目安→4月中

② 山田錦 精米歩合80%

1800ml 3,100円（希望小売価格・税別）

720ml 1,550円

⇒ご予約締め切り 4月14日

出荷可能日の目安→4月中

③ 玉栄 精米歩合60%

1800ml 3,500円（希望小売価格・税別）

720ml 1,750円

⇒ご予約締め切り 4月14日

出荷可能日の目安→4月中

④ 玉栄 精米歩合80%

1800ml 2,700円（希望小売価格・税別）

720ml 1,350円

⇒ご予約締め切り 4月14日

出荷可能日の目安→4月中

山田錦：黒

玉栄：緑



60%

80%



酒飯店様以外のお客様につきましては、日頃当蔵のお酒をお求め頂く酒飯店様をご利用下さい。

お問い合わせ先 梅津酒造有限会社 鳥取県東伯郡北栄町大谷1350

電話 0858-37-2008 FAX 0858(37)2023 sake@umetsu-sake.jp

別途運賃等が掛かります。県外の酒飯店様では運賃等を加算して販売していただいております。

(このFax、メールはご縁を頂いた方に送らせて頂いております。ご不要の場合は、お手数ですが「不要」と書いてご返信ください。)