

梅津酒造からのお知らせ

H30.11

お酒の仕込が始まりました。一本目のキモトを仕込みました。ところで例年仕込んでいる“自然米の酒”ですが、栽培者日置さんからののお知らせでは、今年は雑草を押さえきれず、(例年通りの栽培面積なのに) 150kg の収穫になったとのこと。例年の約半分です。「無農薬無肥料」といえばカッコ良く聞こえますが、実際の栽培に当たっては並々ならない苦勞をされています。どうぞ皆さん、そこに想いをよせながら“自然米の酒”を召し上がってください。

1本目をしぼりました。にごり原酒専用です。アルコール度数19度、今年はちょっと違います。日本酒度-7度、当蔵としては低めです。例年のものと比較して柔らかく「あ〜、美味しい」という感じです。

~~~~~  
季節発売 『富玲 にごり原酒』 (生) 4月頃まで

原料米 鳥取県産山田錦 精米歩合 80%

アルコール分 19度 日本酒度 -7

鳥取県内希望小売価格 1800ml 2592円 (税込)

720ml 1296円 (税込)



ときどき、炭酸ガスが含まれていることがあります。  
1.8L 瓶は王冠に穴が空いており、ガスは逃げます。  
720ml 瓶は密栓で、時々吹くことがあります (時々です)。

## 在庫情報 (H30.11.28 現在)

1、日置さんの無農薬無肥料のお米で造った、「自然米のお酒」26BY/92%の在庫が残り 60 本になりました。(取り置きは出来ませんのでご承知下さい)

## 2、梅津の生酏シリーズ

- ・梅津の生酏 (原酒) 山田錦 27/50 (al 21%, +20, 酸度 2.5) 、山田錦 26/60 (19%, +5, 2.5) 、山田錦 26/80 (21%, +17, 2.1) 、
- ・梅津の生酏 (原酒) 玉栄 27/60 (20%, +6, 2.7) 、玉栄 27/80 (21%, +14, 2.5)
- ・富玲 生酏仕込 (加水) 山田錦 26/60 (al 14.9%, +2, 1.9) 、山田錦 26/80 (14.9%, +14, 1.4)
- ・富玲 生酏仕込 (加水) 玉栄 27/60 (14.9% +5, 2.0) 、玉栄 27/80 (14.9%, +11, 1.8)
- ・笹 山田錦 29/60 (21%, +22) 、山田錦 29/80 (21%, +16)
- ・笹 玉栄 29/60 (21%, +16) 玉栄 28/80 (21%, +23)
- ・しろ (加水にごり) 山田錦 27/80 (14.5% +14)

3、富玲 特別純米酒 阿波山田錦 H21 (15%, +9, 1.5) 、H22 (15%, +11, 1.3) 、H24 (15%, +8, 1.3)

4、熟成大古酒 祥 (さち) 、玉栄、精米 60%、H10by (16%, -10)

酒販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販店さんをご利用下さい。

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

表示価格は当蔵の庭先渡しのもので、別途運賃等が掛かります。県外の酒販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 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。)