

# 梅津酒造からのお知らせ

R2.9

～「自然米の酒」のラベルが変わります～

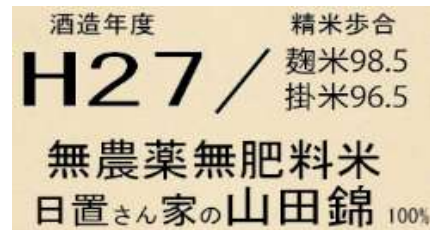
残暑厳しい9月の始まりとなりました。秋はまだ先かと思えば、圃場に広がる稲の成長が、今年の造りはすぐそこだと教えてくれます。変わらず流れる季節の様に、我々も地に足をつけ、令和2酒造年度へ向けて心を新たに参ります。

「自然米の酒」についてお知らせです。

## ① H29BYの販売を開始します。



(Alc.17.8%、日本酒度+10、酸度3.0)



(Alc.19.7%、日本酒度+11、酸度2.5)

H27BYも引き続きよろしくお願ひします。(H28BYは販売完了しました。)

## ② ラベルが変わります。「梅津の生酏 『自然』」(自然米の酒)

27BYもこのラベルで出荷します。



価格 1.8L / 4968 円、720ml / 2484 円 (税込)

※「自然米の酒」とは・・・無農薬無肥料で栽培された米(自然米)を、できるだけ削らずに(超低精白)使い、酵母菌等無添加の生酏造りで醸した酒です。

梅津酒造では、奇跡のリングで知られる木村秋則氏の定義による「自然栽培」で育てられた米を「自然米」と呼んでおります。(自然米生産者 日置健生 北栄町)

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。

お問合せ 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。

(このご案内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。)