

梅津酒造 通信

令和元年10月

— お酒の仕込が始まります —

鳥取県は稲刈りも中盤にさしかかったようで、一般米（食用）はもう新米が出回っています。梅津酒造が使う酒造好適米の山田錦と玉栄は10月下旬頃からの刈り取りです。一般米は夏場の高温の影響で幾分か品質が低めとのことですが、山田錦や玉栄は、高温の時期を過ぎる頃の出穂（しゅっすい）だったので、出来としてはなかなか良さそうとのこと。今年も4軒の契約農家さんのお米を使います。

10月下旬に仕込みを1本予定しています。毎年恒例の「にがり原酒」からです。鳥取県産山田錦、精米歩合80%。11月には発売になると思います。キモトの仕込みは11月下旬からの予定をしています。仕込み体験ご希望の方は早めにご連絡をください。（体験費用は有料です）

縁起の良い干支のお酒のご案内です。今年も奈良県桜井市の大神神社に全社員がお詣りして、安全醸造とお客様の御繁栄を祈願します。そしてその時に一緒にご祈願いただいたお酒をこの干支の容器に入れます。縁起の良いご自宅の置物として、あるいはご贈答品としてご利用下さい。ことは容器代が値上がりしたために、商品代も値上げさせて頂いております。

*開運干支ボトルのご案内 おめでたい金粉入り 限定500個



富玲 純粋清酒 720ml 入

鳥取県内販売価格

4000円（税込）

送料等別途

詳細につきましては、いつもお取引の酒販店様にお尋ね下さい。

※包装について

包装をご希望の場合には別途110円（税込）を頂戴します。

表示価格は全て鳥取県での庭先渡し価格です。鳥取県外では別途運賃等が掛かります。

酒販店様以外のお客様は、日頃当蔵のお酒をお求め頂く酒販店さんへご注文下さい。

お取引が無い場合のお問い合わせは 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

E-mail osake@umetsu-sake.jp

（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。）