

8月のお届け

# 雄町純米大吟醸

自社酵母で醸した  
フルーティな香りが特徴的



720ml×3本

7月のお届け

# アケボノ純米大吟醸

協会701号酵母で醸した  
しっかりとしたお米の旨味が特徴的



720ml×3本

6月のお届け

# 朝日米純米大吟醸

協会901号酵母で醸した  
香りと旨味の絶妙なバランスが特徴的



720ml×3本

お客様  
参加型！**夏の蔵元こだわり頒布会**  
2024

「無濾過生原酒」至上主義を打ち破る!?

前代未聞の企画!!

今回の頒布会は6月、7月、8月にわたってタイプの異なる3種類の

「純米大吟醸」をお届け致します。

そして今回の頒布会の肝となりますのが各月でお届けする大吟醸を搾った後の「仕上げ処理」の違  
いを皆さまに体感して頂きます。

〔無濾過生原酒〕

〔1回火入れ無濾過原酒（瓶燗）〕

〔1回火入れ無濾過工程あり原酒（プレートヒータ）〕

の3タイプをお届け致しますので、違いを体感してみてください！

世間では無濾過生酒が美味しいという認識が高いですが、果たして本当にそうなのか!?

火入（加熱殺菌）したお酒がその定説を打ち破るのか？それはご自身の舌でぜひ決めてください！

それぞれの仕上げ処理3種の説明は裏面へ↓↓↓

# 嘉美心夏の蔵元こだわり頒布会2024

## 企画内容

今回、夏の頒布会で訴えたいのは、巷でもはやされている「無濾過生酒」最良説は本当なのか？！

かくゆう私自身も酒屋さんにお酒を買いに行っても、最初に冷蔵庫に直行するタイプです。

そのような方、、、多いのではないのでしょうか？

しかし、実際に全く同じお酒の「無濾過生酒」や「異なる火入（加熱殺菌）方法」「濾過工程」を経たもの。

体験したことはありますか？

今回の頒布会では、「雄町」「朝日」「アケボノ」のお米を使った3種類のそれぞれタイプの異なる「純米大吟醸」をご用意し、それぞれの、「無濾過生酒」「無濾過瓶燗火入れ」「濾過有プレートヒーター火入」と異なる処理をした3種を飲み比べて味の違いを体験して頂けます。

先入観なく、味わって頂くために、商品ラベルにはそれぞれが分かる内容を記載せず、同梱の封をしているカードで確認頂きます。

やはり、「無濾過生酒」が一番おいしいのか？ それとも「火入れ」をしたものの方がおいしいのか？

元のお酒のタイプによって評価も異なるのか？ 是非皆様の五感で体験してみてください！

## お届け内容

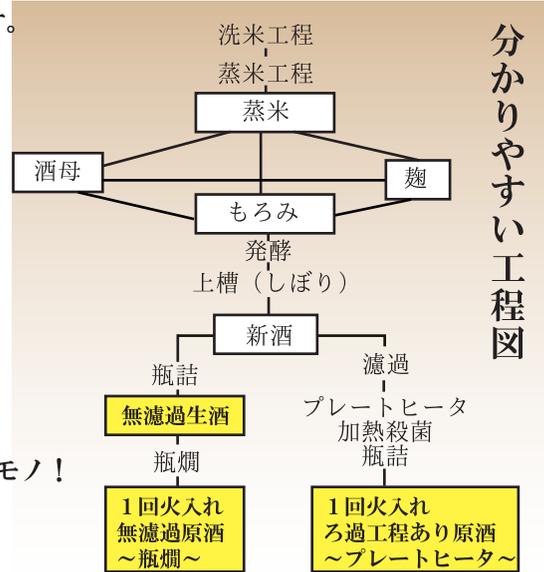
6 お月 お届け	協会901号酵母で醸した香りと旨味の絶妙なバランスが特徴的 <b>朝日米純米大吟醸</b> 香りと味わいのバランスが最もとれた朝日米の純米大吟醸。 工程の違いによりどのように味わいが変わるのか？ ご期待ください！	精米歩合50% 岡山県産朝日米100%使用 協会901酵母使用
7 お月 お届け	協会701号酵母で醸した、しっかりとしたお米の旨味が特徴的 <b>アケボノ純米大吟醸</b> お米のしっかりとした旨味が特徴の純米大吟醸。 工程の違いによりどのように味わいが変わるのか？ ご期待ください！	精米歩合50% 岡山県産アケボノ100%使用 協会701酵母使用
8 お月 お届け	自社酵母で醸した フルーティな香りが特徴的 <b>雄町純米大吟醸</b> 酒造好適米を使った、本企画で最も香り高い純米大吟醸。 工程の違いによりどのように味わいが変わるのか？ ご期待ください！	精米歩合50% 岡山県産雄町100%使用 自社酵母使用

各月、それぞれ特徴のある、「純米大吟醸」の以下の3タイプをお届け致します。

【無濾過生原酒】720ml 1本  
無濾過生酒とは、文字通りしぼったまんまのお酒。  
搾りあがったお酒をそのまま瓶に詰めたお酒です。  
嘉美心の商品の例 冬の月 桃花源しぼりたて 神心無濾過生酒など

【1回火入れ無濾過原酒～瓶燗～】720ml 1本  
搾りあがったお酒をそのまま瓶に詰め、瓶ごと加熱殺菌を行ったもの。  
発泡感や香りが飛びにくいメリットがあるが、作業はとても重労働！  
嘉美心の商品の例 嘉美心純米大吟醸 嘉美心純米吟醸、嘉美心純米、  
神心自耕自醸など

【1回火入れろ過工程あり原酒～プレートヒーター～】720ml 1本  
濾過をする事で雑味などを取るなどの調整をし、加熱殺菌をしたお酒。  
プレートヒーターとは、加温した板の間をお酒が通る事で加熱殺菌できるスグレモノ！  
嘉美心の商品の例 旨口ひやおろし



## 頒布会の4つの楽しみ方

今回お届け時には、どのお酒が「無濾過生原酒」「1回火入れ無濾過原酒～瓶燗～」「1回火入れろ過工程あり原酒～プレートヒーター～」か分からないようにお届けします。 ※同梱の封をした紙に記載しております。

- ① まずは、それぞれ味わって頂き、どれが「無濾過生原酒」か等を当ててみて下さい。
- ② 正解を見たらうでそれぞれの月のお酒でどのタイプがお好みかを見つけて下さい。
- ③ 同梱のカードより投票して下さい。蔵元で集計し、共有をさせていただきます。 他のお客様との違い等もお楽しみ下さい。
- ④ 何も考えず普通に呑む。 今回お届けのお酒は大奮発してすべて「純米大吟醸」！ 結局これが一番かも。

1セット (3回分) :16,500円※税込、送料込 ご注文方法は別紙参照ください。

限定180セット！ご注文締切日 2024年6月17日(月)