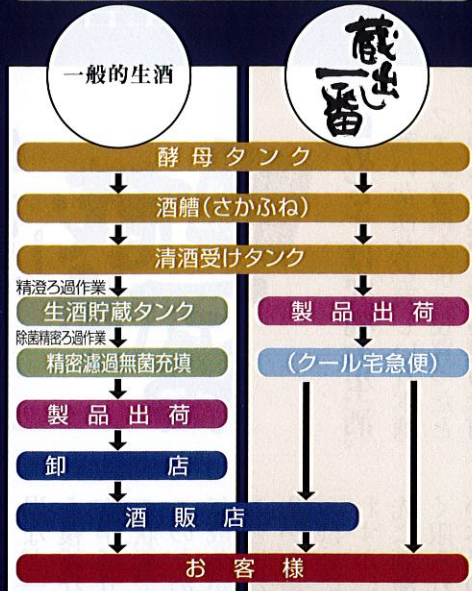


「蔵出し一番」は普通の生酒と“ここ”が違います。



こんな特徴があります

- 蔵元でもごく限られた人しか口にすることが出来ない、本当のしぼりたて生酒です。
- 発酵中に生産される香気成分がそのまま封入されていますので、果実の様な芳香があります。
- 発酵中に発生する炭酸ガスが残っているので舌先にさわやかな刺激が感じられます。
- ろ過作業をしておりませんので原料米や麴の未分解物の細かい粒子が浮遊しております。

ご案内

- 2月下旬頃にクール宅配便で新潟吉乃川の蔵元からしぼりたてを、直送致します。
- 蔵出し日が確定し次第、郵送で蔵出し日をご案内致します。
- 本製品は冷蔵庫に保管して下さい。新鮮さを楽しんでいただく為、到着後はお早めにお召し上がり下さい。
- お燗をすると爽快さが失われますので必ず冷やしてお召し上がり下さい。

3,500円 (税込3,850円)

720ml (宅配料・消費税込)

無濾過
大吟醸
生原酒

蔵出し
一番

KURADASHI ICHIBAN
GOKUJO YOSHI NO GAWA

極上吉乃川

究極の生酒

蔵元でしか味わえなかった
「本物のしぼりたての味をそのまま冷蔵宅配します」



無濾過



予約受付中

2月下旬蔵出し

キ-リ-ト-リ-

お申込

ご住所 〒
TEL
ご氏名

お届け先

ご住所 〒
TEL
ご氏名

お申込締切 1月29日

ご注文本数 本

取扱い酒販店

※極上吉乃川販売登録店にてお申し込み下さい。

※極上吉乃川販売登録店のお問い合わせは 吉乃川(株) ☎ 0258-35-3000 吉乃川(株)東京支店 ☎ 03-3834-4081

●お酒は20歳になってから