

大吟醸酒粕焼酎

マンサクノハナ



優れた醸造元に優れた蒸留酒あり

ヨーロッパではワインを造る際にできる葡萄のしぼりかすから作られる蒸留酒（ブランデー）が愛飲されています。特にイタリアのグラッパは食事のワインを楽しんだ後に飲むポピュラーな蒸留酒として大変親しまれており、優れたワイナリーほど素晴らしい蒸留酒を造っています。一方、日本酒にも古来より副産物である酒粕から造る粕取焼酎があります。日本で最高の食中酒である日本酒の中でも、人気の高い最高峰のお酒・大吟醸。当蔵ではその大吟醸・純米大吟醸の贅沢な酒粕から、花のような芳香を損なうことなく引き出すことに成功、大吟醸酒粕焼酎「マンサクノハナ」を誕生させました。大吟醸の凝縮した香りをそのままに、日本の高品質な食後酒として **まんさくの花** ならではのジャパニーズ・グラッパをお楽しみください。

吟醸酒の匠が造る至高の酒粕焼酎

平成20年度秋田県清酒鑑評会第一位受賞など吟醸蔵として高評価を頂いている **まんさくの花** の「美味しさをもっと多くの形で多くの方に知って頂きたい」、**まんさくの花** の「楽しみ方をもっと広げたい」との思いから、焼酎づくりにチャレンジしました。白い花を思わせる高貴な香りとも米由来の上品な甘みをロックなどお好みでご堪能ください。ドライフルーツやライムとも相性抜群。カクテルベースとしても最適です。

アルコール分 35% 500ml
化粧箱入 2,520円(税込)

日の丸醸造株式会社

秋田県横手市十文字町字麻当60-2

TEL:0182-42-1335

FAX:0182-42-1337

<http://www.hinomaru-sake.com>

[注文票]

大吟醸酒粕焼酎

マンサクノハナ

小売希望価格2,520円(税込)

1ケース 500ml × 6本入

貴販売店名		ご注文数	ケース
ご住所	〒 TEL		

※ご場合は従前通りをお願いします