

酒販店様 各位

# 平成30BY 秋の限定品のご案内

2019年8月28日

酒六酒造株式会社



愛媛県喜多郡内子町内子3279番地1

(TEL)0893-44-3054

(FAX)0893-44-3140

平素よりお引き立てのほど、誠にありがとうございます。  
 まだまだ残暑厳しき折ではありますが、秋を目前にしまして、程よく熟成したお酒を  
 ご紹介します。この季節ならではの料理とともに楽しみ頂けたら幸いです。

銘 柄	希望小売 価格 (税別)	容 量	成 分			
			アルコール 度	日本 酒 度	酸 度	P R コ メ ン ト
京ひな 「一刀両断 中汲み火入れ」 純米大吟醸 辛口	¥1,850	720ml	16度	+8	1.7	日本酒度+8という辛口の純米大吟醸の、旨みの豊富な「中汲み」だけを瓶火入れして秋まで寝かせました。辛口ながら、熟成したまるみのある深い旨みを味わえます。 ※使用米は地元愛媛県産の山田錦と松山三井(50%精白)。
	¥3,600	1800ml				
京ひな 「美しき日日 ひやおろし」 大吟醸	¥1,550	720ml	16度	+5	1.7	愛媛酵母の優しい香りと清々しい飲み口が特徴の大吟醸。こちらは秋まで寝かせた、この季節限定のひやおろし版です。 ※使用米は地元愛媛県産の山田錦と松山三井(50%精白)。
	¥3,100	1800ml				
京ひな 「純米吟醸」中汲み火入れ 純米吟醸	¥1,450	720ml	16度	+5	1.8	日本酒度は+5ながらも、穏やかに甘味も広がる、純米吟醸酒。旨みの豊富な中汲み部分を瓶火入れして秋までねかせた限定品です。 ※使用米は地元愛媛県産の松山三井(55%精白)。
京ひな 「純米酒」中汲み火入れ 純米吟醸	¥2,800	1800ml				
京ひな 「深山(みやま) 瓶囲い火入れ」 特別純米	¥1,300	720ml	16度	-3	1.7	やや甘味のある特別純米の原酒を秋までねかせた限定品です。コク深い旨みの特徴。 ※使用米は地元愛媛県産の松山三井(60%精白)。
	¥2,500	1800ml				

※ こちらの商品は、限定数量のみ瓶詰めしたものとなりますので、売り切り終了となりますことをご了承下さい。

得意先様 各位

## 燗酒・熟成酒のご案内

平素よりお引き立てのほど、誠にありがとうございます。  
まだまだ蒸し暑くもありますが、朝晩はようやく涼しくなり秋の訪れを感じてまいりました。暖かいお料理が食べたくなるこの季節にお薦めの燗向けのお酒をご紹介します。



2019年8月28日

酒六酒造株式会社

愛媛県喜多郡内子町内子3279番地1

(TEL)0893-44-3054 (FAX)0893-44-3140

銘 柄	希望小売 価格 (税別)	容 量	成 分				P R コ メ ン ト
			精米 歩合	アルコール 度 数	日 本 酒 度		
京ひな 「純米酒 限定 熟成」 特別純米	¥2,200	1.8L	60%	16度	+2	3年以上、「せめ」部分を原酒のまま寝かせた純米酒。熟成味を帯びたコクと旨みの特徴。燗にすることにより柔らかく風味が広がります。暖かいお鍋料理にお薦めです。	
京ひな 「伊予の燗酒」本醸造 ※2019年 全国燗酒コンテスト 最高金賞受賞酒	¥1,950	1.8L	60%	15度	+4	冷やでは、スッキリしたのど越しが楽しめますが、燗にすることにより柔らかみを増し、優しく温まる一品です。芋炊きなど、温かい煮物にお薦めです。	

※こちらの商品は1.8Lのみのご用意となります。