

高清水

杜氏と蔵と革新力。

24回連続金賞受賞

全国新酒鑑評会

倶楽部

和の酒

限定醸造

秋田の風土、技が織りなす
味わいの違い
技を極め、仕込みにこだわった
杜氏自信の味わい。
各月のテーマにあわせ、
飲み比べをお楽しみください。



お申し込み締切

令和6年

9月10日(火)

■頒布期間

令和6年10月~12月まで

■会費(参考小売価格)

1口月4,950円(税込)×3回



オススメ
の1.8ℓ

2本セット

10月

下旬お届け

本社蔵杜氏 菊地 格

～山麩酛と速醸酛の飲み比べ～

ふくらみやコクのある味わいに、山麩特有の豊かな酸が広がります。

山麩純米



純米酒・精米歩合65%

すっきりとした飲み飽きしない味わい。冷やでも燗でも旨さとキレが際立ちます。

辛口本醸造



本醸造酒・精米歩合65%

11月

下旬お届け

御所野蔵杜氏 加藤 均

～純米酒と吟醸酒の飲み比べ～

上品でまろやかな香り。奥深くふくよかな旨みを感じられます。

特別純米



純米酒・精米歩合60%

軽やかな酒質ながら旨味も兼ね備え、フルーティーで華やかな香りが印象的です。

大吟醸



大吟醸酒・精米歩合45%

12月

中旬お届け

ダイヤモンドロール精米

～球形精米と扁平精米の飲み比べ～

時間をかけ丁寧に米を磨けるのは自社精米の賜物。香り華やか、繊細で洗練された味わいです。

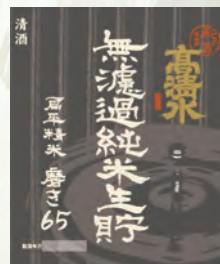
純米大吟醸



純米大吟醸酒・精米歩合45%

扁平精米により雑味の少ない味わい。無濾過ならでの芳醇で力強い口当たりが特徴です。

無濾過純米生貯



純米酒・精米歩合65%

秋田酒類製造株式会社 秋田市川元むつみ町4番12号
TEL.018(864)7331(代) FAX.018(863)9379

高清水の商品情報はこちらまで <https://www.takashimizu.co.jp>

●頒布期間/令和6年10月より12月まで毎月1回、合計3回●1口4,500円(税込)×3回●お申し込み方法/申込用紙にご記入の上、お近くの酒販店へお届けください。●頒布方法/ご希望の酒販店よりお届けいたします。飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。飲酒運転は法律で禁止されています。

(キリトリ線)

高清水 頒布会「和の酒倶楽部2024」【申込書】		取扱い酒販店様名		ご紹介者	
お届け先 〒 _____		住所		様	
電話番号(日中連絡がとれる番号) ()		電話番号		高清水担当者	
お名前		お申し込み口数		記入	
様		口		照合	
<input type="checkbox"/> 配達希望		<input type="checkbox"/> 店頭渡し (どちらかに印をつけてください)		入力	
備考					

●ご注文の際は太線で囲まれた部分をご記入ください。

●お客様の名前、住所、電話番号等の個人情報は、原則としてご注文の商品の手配、紹介者を通じた次回以後の頒布会のご案内、弊社からの情報提供以外の目的には使用いたしません。

No.