

飛驒の地酒試飲チケット

地酒蔵スタッフ厳選

どんなお酒が試飲できるかは、お店の時にお楽しみ！

このチラシをご持参の方に、地酒蔵スタッフがお勧めする旬の飛驒の秋酒を店内にて無料で試飲いただけます。この期会にぜひ、飛驒の地酒の味わいをお楽しみ下さい。

開催期間
11月16日(土)まで

スタッフ確認印

日本酒を知ろう！日本酒の味わいと香りの4タイプ

吟醸・大吟醸系	普通・本醸造・生酒系	純米・生もと系	長期熟成・古酒系
<p>香り高くフルーティなタイプ</p> <p>薫酒 くんしゅ</p> <p>とても華やかで透明感を感じさせる果物や花を思わせる香りが魅力。</p> <p>甘さと丸みがほどよく、爽やかな酸との調和がとれています。</p>	<p>香り控えて軽やかなタイプ</p> <p>爽酒 そうしゅ</p> <p>穏やかで控えめな香りが特徴で、クセがなく爽やかさを感じられます。</p> <p>清涼感を感じさせる味わい、口当たりが軽やかでサラリとしています。</p>	<p>旨味やコクがある芳醇タイプ</p> <p>醇酒 じゅんしゅ</p> <p>樹木の香りや、乳製品のような旨味を感じさせる香りが特徴。</p> <p>米の旨味やコクに、酸味、心地よい苦味を感じるふくよかな味わい。</p>	<p>香りが強く濃い味わいタイプ</p> <p>熟酒 じゅくしゅ</p> <p>スパイスやドライフルーツのような力強く複雑な香りが特徴。</p> <p>トロリとした甘みとマイルドな酸が調和する濃くまろやかな味わい。</p>

お申し込み方法

- 必要事項(住所・氏名・フリガナ、電話番号、商品No.、商品名、数量、お支払い方法、また、贈り物の場合は、贈答先の氏名、住所、電話番号、のし(有・無))を電話、FAXにてお伝えください。またホームページからのご注文は、ホームページ内のご注文方法をご参照ください。
- 限定商品は、予定の本数に達し次第、締め切らせていただきますので、ご了承ください。都合により商品のデザイン等が一部変更になる場合がございます。
- ご贈答用について/ギフト用ラッピングや、2本セット用の箱も、ご用意しております。又、のしが必要な場合は、お申し付けください。

TEL 0577-36-8350
電話受付時間 8:30~17:00

FAX 0577-36-7807
FAX受付時間 24時間受付



税抜1万円以上のお買い上げで1個口送料無料

注)複数の送付先のご指定がある場合でも、送料無料は一箇所のみです。

送料
関東・関西・信越・北陸・東海地方 544円〜 クール便 854円〜
※北海道・沖縄は、送料別途700円掛かります。

お支払い方法
代金引換 代引手数料 300円〜(税抜) 商品到着の際に配達員にお支払い下さい。

銀行振込
銀行名/十六銀行 支店名/高山駅前支店 種別/普通
口座番号1335669 口座名義/(株)未来堂 高山
銀行振込の場合、ご入金を確認次第、商品を発送致します。ご注文から10日以内に、ご入金を確認できない場合はキャンセルとさせていただきますので宜しくお願いいたします。

●ご希望の商品の(注文No・商品名・金額・本数)をご記入ください。

No.	商品名	金額(税込)	本数
S-		円	本
S-		円	本
S-		円	本
合計		円	本

●送料 ※どちらかをご記入下さい。(※北海道・沖縄・四国・九州は別の金額になります)

普通直送 544円〜 クール便 854円〜

●お支払い方法 ※どちらかをご記入下さい。

代金引換 代引手数料 300円〜(税抜) 商品到着の際に配達員にお支払い下さい。

銀行振込 銀行名/十六銀行 支店名/高山駅前支店 種別/普通 口座番号1335669 口座名義/(株)未来堂 高山

●お届け希望日 ※お届け希望日のある方はご記入ください。

月 日 ()

●あなた様のご連絡先 ※必ずご記入下さい。

銀行振込

※左からハイフン無しでご記入ください。

フリガナ
お名前 性 名
お電話 番号

〒 市 区 町 丁目 のし 有(内のみ・外のみ)・無

ご自宅の住所
都道府県 表書き お祝 その他()

●贈り物用 お申し込み ※送り先がご自宅と違う場合ご記入ください。

フリガナ
贈答先 お名前 性 名
送り先 お電話 番号

〒 市 区 町 丁目 のし 有(内のみ・外のみ)・無

贈答先住所
都道府県 表書き お祝 その他()

季節のうつろいと共に深まる味わいを楽しむ秋の酒

飛驒のひやおろし

冷やして爽やか お棚につけて ふくらむコク

春先に1回のみ火入れ(低温加熱殺菌)し涼しい蔵で秋まで貯蔵熟成。出荷時期をむかえる9月は暑さが落ちて気温が下がり、その頃におろす日本酒の温度は、外の気温と同じくらい。常温(冷や)のまま卸す(おろす)事から、ひやおろしと呼ばれています。

合わせて旨い 秋茄子の煮びたし

合わせて旨い 鯉のたたき

上品な香味、奥深さの中に冴えるキレ

冬から秋まで熟成した円熟味ある大吟醸

天領 四季の酒
低温熟成 純米大吟醸
原料米/ひだほまれ 精米歩合/45%

フルーティな吟醸香が優しく漂う、上品な甘みとなめらかな口当たり。

辛口 淡麗 ●●●●●●●●●● 甘口 濃醇 ○●●●●●●●●●
冷酒 ○ 常温 ○
ぬる燗 ○ 熱燗 -

S1 720ml 1本 2,180円(本体) (税込2,398円)

秋麗の炎
大吟醸ひやおろし
原料米/ひだほまれ 精米歩合/50%

程よい辛さと濃さが絶妙に調和した、穏やかでやわらかい飲み口。

辛口 淡麗 ●●●●●●●●●● 甘口 濃醇 ○●●●●●●●●●
冷酒 ○ 常温 ○
ぬる燗 ○ 熱燗 -

S2 720ml 1本 2,546円(本体) (税込2,801円)

蓬菜 ひやおろし 無濾過原酒

原料米/ひだほまれ 精米歩合/70%

落ち着いた穏やかな香り、旨みたっぷりの濃密なとろみ広がる秘蔵原酒。

辛口 淡麗 ●●●●●●●●●● 甘口 濃醇 ○●●●●●●●●●
冷酒 ○ 常温 ○
ぬる燗 - 熱燗 -

S3 720ml 1本 1,180円(本体) (税込1,298円)

白真弓 秋純米 純米吟醸

原料米/ひだほまれ 精米歩合/60%

燗をつけるとふくらみが出てきて、ますます味に深みが増します。

辛口 淡麗 ●●●●●●●●●● 甘口 濃醇 ○●●●●●●●●●
冷酒 ○ 常温 ○
ぬる燗 ○ 熱燗 -

S4 1800ml 1本 2,250円(本体) (税込2,475円)

山車 吟醸 ひやおろし 花酵母造り

原料米/ひだほまれ 精米歩合/60%

花酵母由来のフルーティでキレの良い酸味が味を引き立てます。

辛口 淡麗 ●●●●●●●●●● 甘口 濃醇 ○●●●●●●●●●
冷酒 ○ 常温 ○
ぬる燗 ○ 熱燗 -

S7 720ml 1本 1,422円(本体) (税込1,564円)

キレの良い 薫酒 タイプ

旨みを楽しむ 爽酒 タイプ

無濾過原酒ならではの力強さ

辛口 淡麗 ●●●●●●●●●● 甘口 濃醇 ○●●●●●●●●●
冷酒 ○ 常温 ○
ぬる燗 ○ 熱燗 -

S5 720ml 1本 1,300円(本体) (税込1,430円)

S6 1800ml 1本 2,500円(本体) (税込2,750円)

S8 1800ml 1本 2,452円(本体) (税込2,697円)

口当たりの滑らかさが抜群のお酒

【2024年秋号】掲載商品は10月31日までの販売になります。 ※数量限定の季節品の為、売切になる場合がございます。