

八乙女

やおとめ

伝統と革新の技が醸す逸品

江戸の頃、焼酎で味を整えた「柱焼酎」という日本酒がありました。この製法は「秀よし」の古文書に記されており、現在の本醸造の造りにとても近いものです。その伝統製法を受け継いだ「八乙女」は、一年の間で酒蔵開放の時のみ、事前にご注文いただいた分しかご用意しない完全限定商品でございます。香りは豊かで華があり、呑み応えがあって、のど越しも良く、旨口で芳醇なお酒です。このおいしさを例えるならば、盃を持つ手が休まらず、更にもう一口飲みたくなるようなお酒といえるでしょう。杜氏、渾身のお酒を是非ご堪能下さい。

アルコール度数	19度	容 量	1,800ml
精米歩合	65%	小売価格	2,200円(税込)
原 料 米	めんこいな	先着 180 本限り	

酒蔵解放記念限定酒
平成 25 年 2 月 9 日発売



カネトク酒市場 TEL 0187-62-1750 URL www.obako.or.jp/kanetoku/
秋田県大仙市大曲浜町 1-22 FAX 0187-62-5028 Mail kanetoku@obako.or.jp

名前		予約本数	本
住所		お支払い方法	
電話番号		店頭引渡 / 郵便振替 / 代金引換	

※郵便振替 / 代金引換等の郵送には別途送料がかかります。