



春の頒布会

4ヵ月コース
こんなお料理と

合計25,000円
(税・送料込み)

2020年最初の企画・花垣恒例「春の頒布会」をご案内いたします。
今回は、当社のきき酒師がこの時期にこそ飲んでいただきたいお酒と、合わせるのにおすすめのお料理を提案しております。ぜひ参考にいただき、楽しい4ヶ月間をお過ごしいただけたらと思います。



2月は和食と夫婦で一杯!

特撰大吟醸

フルーティでキレが良く、バランスのとれた味わい

茹で蟹

他にも
お刺身・白身魚の酒蒸しなど

利き酒師No.41613
店長：浦山がオススメ!

まずは乾杯! 蟹の旨味と大吟醸のすっきりしたキレがたまりません!

純米

新酒のフレッシュな喉越しと芳醇な旨み

無濾過生原酒

ブリのお造り

他にも
かき料理・鮭のホイル焼きなど

利き酒師No.41613
店長：浦山がオススメ!

無濾過の濃醇な旨みと脂ののった寒ブリは最高!

3月は洋食とまったりと友と一杯!

有機純米

地元産JAS認定有機五百万石ふくよかなお米の旨み

グラタン

他にも
カキフライ・オムレツなど

利き酒師No.24625
常務：南部がオススメ!

とろけたチーズと濃厚なソースが有機純米のおだやかな酸味とマッチング!

越の雫

お米の柔らかい甘みと濃醇な味わい

純米無濾過生原酒

ローストビーフ

他にも
魚のムニエル・エビフライなど

利き酒師No.24625
常務：南部がオススメ!

ビーフの肉汁と無濾過のがっちりした旨みが口の中で混ざりあう!

4月は中華と春は花見で仲間と一杯!

山廃純米

味に厚みがあり、程よい酸と旨みが調和した味わい

酢豚

他にも
チンジャオオロス・豚の角煮など

利き酒師No.1662
部長：前田がオススメ!

酢を使った料理と山廃の酸味は顔もほころびます!

頒布会限定

うすにごり

吟醸香とすっきりとしたキレ味

純米大吟醸

無濾過生原酒

かに玉

他にも
蒸し鶏・干しえびと白菜いためなど

利き酒師No.1662
部長：前田がオススメ!

まったりした素材の旨味を無濾過が引き出してくれます!

5月は和食と節句日に家族で乾杯!

有機純米大吟醸

地元産JAS認定有機五百万石すっきりした味わい

鶏のたたき

他にも
白和え・若竹煮など

利き酒師No.7070
営業：山形がオススメ!

大吟醸ですが、あったかい料理にはぬる燗もいいですよ!

頒布会限定

七右衛門

旨みが濃厚、じっくり飲みたい大吟醸

純米大吟醸

無濾過生原酒

山菜のてんぷら

他にも
牛肉のたたき・揚げ焼きなど

利き酒師No.7070
営業：山形がオススメ!

薬味を使ったやや濃い目の料理と食べたい!

※お料理は含まれておりません。※無濾過生原酒は、少し濁っている場合があります。