

# さぬき酒をちょっと一杯

香川県の日本酒を試飲していただきます。

## 1階「特産品ショップ」

いつ **6月14日(金)** 13:00~16:00

ところ お酒コーナー前



## 2階「かおりひめ」

いつ **6月14日(金)** 15:00~16:00

ところ 店舗内(ご希望のお客様にお勧めします)

### お勧めするお酒



金陵 月白<sup>げっぽく</sup> 吟醸



金陵 ゆず酒



綾菊 純米吟醸 国重



綾菊 かりん酒



川鶴 light



川鶴 讃岐くらうで

先着 200 名様に「ニコちょこ」で試飲していただきます。  
(お持ち帰りください。)



## さぬきから心輝くようなお酒を

さぬきは古代より、酒造りが盛んで評価の高いお酒を造っていたようです。それは人々の心や体に輝きをもたらした、とても美味しいお酒だったのではないのでしょうか。私たちは、このお酒造りの意思を受け継ぎ、輝くような感動を皆様にお届けできますように、時には切磋琢磨し、そして協力しながらさぬきのお酒を盛り上げて参りたいと思います。

げっばく  
**金陵 月白 吟醸**

金陵のルーツは藍。江戸時代、西野嘉右衛門は藍染めの美しさを全国へ広めました。藍色をはじめとする日本の伝統色には、独自の文化や四季折々の自然の美しさが溢れています。脈々と受け継がれてきた伝統を次代へ繋げていきたい。そんな想いを込め、日本の伝統色でラベルを彩りました。落ち着いた果実香、マイルドな甘味、穏やかな旨味・酸味がほどよく調和し爽やかな味わい。

品 目: 日本酒  
原 料 米: オオセト(香川県産)  
原材料名: 米、米こうじ、醸造アルコール  
精米歩合: 58%  
アルコール分: 15度以上16度未満  
日本酒度: +2.0 酸 度: 1.1



**金陵 ゆず酒**

四国産ゆず果汁をふんだんに使用(果汁 45%)し、ゆずの爽やかな風味を存分に引き出しました。グラスに注ぐと天然ゆずの瑞々しい香りがいっぱいです。お好みにあわせてストレート、ロック、ソーダ割りでお楽しみください。

品 目: リキュール  
原 材 料: ゆず(国産)、糖類、  
醸造アルコール  
果 汁: 45%  
アルコール分: 8度



**綾菊 純米吟醸 国重**

香川県産米オオセトを 50%まで磨くことによる、澄んだ香りとやわらかく広がる十分な旨味。おだやかな酸味が織り成すキレの良さは「国重」らしい飲みあきしない味わいです。

品 目: 日本酒  
原 料 米: オオセト100%(香川県産)  
原材料名: 米、米こうじ  
精米歩合: 50%  
アルコール分: 15度  
日本酒度: +1.0 酸 度: 1.6



**綾菊 かりん酒**

のどに良いとされる香川県まんのう町産かりん果実を100%使用。清流綾川の伏流水を仕込みに使用しております。長期熟成を行うことで渋みを抑え、飲み口のやわらかさ、広がる甘い香りと旨みの調和が特徴です。

品 目: リキュール  
原 材 料: 醸造アルコール、花梨果実、  
糖類(グラニュー糖)  
エキス分: 13%  
アルコール分: 12~13度



**川鶴 light**

**川鶴 讃岐くらうでい**

「料理の味わいを引き立たせる」をコンセプトに、軽やかなアルコール感と酸味、ほど良い米味を楽しめる酒質を目指した純米吟醸酒です。

暑い夏の季節、適度に冷やして数量限定の純米吟醸をお楽しみ下さい。

品 目: 日本酒  
種 別: 純米吟醸  
原 料 米: 八反錦100%  
原材料名: 米、米こうじ  
精米歩合: 60%  
アルコール分: 15度  
日本酒度: +6 酸 度: 1.5



〃麴、を3倍(当社比)使用して生まれた新感覚の低アルコール日本酒です。麴の旨みとフルーティーな吟醸香とクリーミーで甘ずっぱい爽やかな味わい。讃岐ご当地グルメ骨付鳥や肉料理のジューシーでスパイシーな味わいによく合います。是非ロックスタイルで。

品 目: 日本酒  
原 料 米: 国産米  
原材料名: 米こうじ、米、  
醸造アルコール  
精米歩合: 70%  
アルコール分: 6度

