



**緊急企画！24時間限定販売！**

**『しぼりたて！岩清水Origine2022あらばしり＆中取り』  
飲み比べ2本セット**



「岩清水Origine（オリジン＝フランス語で「原点」）は通常使用する酒米全体に対する麴割合2割のところを5割とし、麴を増やすことによりアミノ酸も多くなり、コク・旨味・酸味を併せ持った味わいとなります。  
「りんごで育った信州牛のすき焼きと合わせたい」との思いから、お肉とのペアリングを意識して造りました。  
2006年より杜氏 小古井宗一が挑戦し続ける、まさに**岩清水の原点**です！

近年温暖化の影響で米が硬くなっており思う様に溶けません。その為お酒の味もどこか淡麗に・・・  
その状況を改善すべく、今年は思い切って新しい甑（こしき：米を蒸す装置）及びボイラー（大容量の蒸気で蒸す為）を導入しました！

「Origine」は導入後初のお酒、どうなるかドキドキハラハラ・・・。  
そしてついに11月中旬から搾り始めた『Origine』は、試飲してみるとなかなか良い出来！  
通常ですとしばらく氷温熟成させ味のバランスが整ってから発売します。が！ぜひ搾りたてのフレッシュなOrigineもお楽しみいただきたい！との思いで一般発売に先駆けて『しぼりたてOrigine』を緊急販売させていただくことにしました！

正式発売する際の「Origine」は①袋吊り②Souplesseスープレス（オリ絡みタイプ）③Harmonieアルモニー（オリが微量かほぼクリアなタイプ）④Corseコルセ（搾りの一番最後の部分で一番濃厚で本数も極少）の4種類に別れます。

③「Harmonieアルモニー」は「あらばしり、中取り」という分け方はせず、どちらもクリアな部分は「Harmonieアルモニー」として発売します。ですので発売後は飲み比べる事はできません！どちらも氷温生熟成させることで味わいが深まり均一な味わいに近づいてきます。今回はあえて絶妙な違いを楽しんでいただきたい！その2種類をぜひ飲み比べてみてください！

「あらばしり」槽に酒袋を積み、圧力をかけずにもろみの重さだけで自然にでてくる部分、軽めな味わい  
「中取り」槽に酒袋を積み、上から少しずつ圧力を加えてでてくる部分、旨みある味わい



商品名	岩清水Origine2022あらばしり＆中取り 飲み比べ2本セット				
麴割合	5割				
ALC	12%				
容量	720ml				
味わい	使用した麴は酒米全体の5割、麴を増やすことによりアミノ酸も多くなり、コク・旨味・酸味を併せ持った味わい				
ペアリング例	鴨のロースト、すき焼き、回鍋肉、角煮、からあげ、鰯、サバの刺身、キャロットラペ、カルボナーラリゾット、オムレツ（調味料としては「からし」と相性が良いようです）				
お酒の本数	720ml×2本（あらばしり 中取り 各1本）				
代金（税込 送料別）	6,300円+送料				

送料	東北・関東・信越・北陸・東海	近畿	中国・四国	北海道・九州	沖縄
	991	1,080	1,205	1,405	1,575

**受付期間：受付期間：2022年11月19日10:00～11月20日10:00 24時間限定 ※上限に達し次第期間内でも終了しますのでご注意ください**

お支払い：事前振込・代引

※商品・送料の合計金額はお申込後メールにてお知らせ致します。

発送時期：入金確認後準備でき次第 ゆうぱくチルドで発送致します。

※到着日時の指定がございましたらオーダーフォームにて選択ください。

※発送後日時を指定またはご変更される場合は発送後「お問い合わせ番号」をお知らせしますのでお手数ですが「郵便局の追跡サイト」よりご変更くださいませ。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられていますので御購入いただけません。

※注意事項をよくご確認ください。