

すっきり爽やかな酸味が楽しめる「NIWARINGO」飲み比べセットをご用意しました。

商品名	①NIWARINGO2020 Souplesseス-プレス 超オリ絡み (約3分の1)	②NIWARINGO2020 Souplesseス-プレス オリ絡み (オリ少なめ:約1cm)	③NIWARINGO2020 Corseコルセ
ラベル			
麹割合	2割		
酒米	信州中野産美山錦		
ALC	12%		
容量	720ml		
味わい	リンゴ酸を多く生み出す酵母を使用、 スッキリした酸味で飲みやすさ抜群！ オリが多いのでシュワシュワ感が満載！	リンゴ酸を多く生み出す酵母を使用、 スッキリした酸味で飲みやすさ抜群！ オリが少量あり微発泡感が楽しめます♪	リンゴ酸を多く生み出す酵母を使用、 Souplesseよりもより酸味が感じられます！
詳細	開栓注意の危険商品！！ オリ絡み部分、酵母が生きているので瓶内二次発酵でシュワシュワ楽しめます♪かなりオリ多めですので覚悟必須！※注意事項をよくご確認ください。	開栓注意！ オリ絡み部分、酵母が生きているので瓶内二次発酵しています。※注意事項をよくご確認ください。	30本限定！ 搾り出てくる最後の部分。 搾れる量が大変少ない希少品！
ペアリング例	チーズの西京味噌漬、信州果実の胡桃クリーム和え、とうもろこしのスープ、トマトソースの Pasta、ラタトゥイユ など		

コース	内容	お酒の本数	シャインマスカット	代金 (税込)
A	①②③NIWARINGO 3種飲み比べセット	3本		7,500円+送料
B	①②NIWARINGO Souplesse (オリの量違い) 2種飲み比べセット	2本		5,000円+送料
C	①③NIWARINGO Souplesse (超オリ多め) + Corse 2種飲み比べセット	2本		5,000円+送料
D	②③NIWARINGO Souplesse (オリ少なめ) + Corse 2種飲み比べセット	2本		5,000円+送料
E	①②③NIWARINGO 3種飲み比べ+シャインマスカット1箱 (2房)	3本	1箱	10,000円+送料
F	①②NIWARINGO Souplesse (オリの量違い) 2種飲み比べ+シャインマスカット1箱 (2房)	2本	1箱	7,500円+送料
G	①③NIWARINGO Souplesse (超オリ多め) + Corse 2種飲み比べ+シャインマスカット1箱 (2房)	2本	1箱	7,500円+送料
H	②③NIWARINGO Souplesse (オリ少なめ) + Corse 2種飲み比べ+シャインマスカット1箱 (2房)	2本	1箱	7,500円+送料

受付期間：10/10～10/15

お支払い：事前振込・PayPay・代引

セット数：③Corseは限定30本、シャインマスカットは限定15箱

発送時期：

A～Dお申込のお客様：入金確認後10/16～18に発送致します。

E～Hお申込のお客様：日本酒とシャインマスカットを同梱してお送りします。シャインマスカットの収穫は10月中旬以降になります。

発送は11月になる場合もございます。シャインマスカットは朝採れを即日発送する為日時指定不可です。発送後御連絡いたします。

送料：

コース	東北・関東・信越・北陸・東海	近畿	中国・四国	北海道・九州	沖縄
A・B・C・D	1,264	1,355	1,456	1,649	1,832
E・F・G・H	1,815	1,907	2,017	2,201	2,420

※注意事項をよくご確認ください。

※注意事項①Souplesse オリ多めについて

- ・通常の「NIWARINGO Souplesse」よりオリが多いです！
- ・そのまま開栓すれば必ず吹きまします！！
- ・自身の無い方はよくお考えください！
- ・必ずよく冷やしてから先端の尖ったもので突き刺して少しづつ空気を抜いてください！
(目打ちと変えの栓をおつけします)

※注意事項②Souplesse オリ少なめについて

- ・必ずよく冷やしてから静かに開栓してください。
- ・瓶内二次発酵によりガスが発生し、内圧が高くなり開栓時に栓が飛ぶ恐れがありますのでご注意ください。



信州中野市『浅沼果樹園様 シャインマスカット』ご紹介

<https://www.asanokudamono.com/>



笑顔が素敵な浅沼ご夫妻が営む『浅沼果樹園』様は長野県中野市大俣にあり、志賀高原の麓、北信五岳（斑尾山、妙高山、黒姫山、戸隠山、飯綱山）に囲まれ日本一の川、千曲川（信濃川）が流れる小高い丘の上にあります。

日照率が高く果樹栽培に最適な南斜面に畑が位地し、山や川からの冷たい風がより昼夜の温度差を生み美味しい果物をつくるそうです。

今回は浅沼果樹園様で作る「シャインマスカット」と「岩清水 NIWARINGO」のセット販売を企画しました。

浅沼果樹園様のシャインマスカットはこだわりが満載！

『デパートなどでは一房 1 キロもありそうな大きな立派な房のシャインマスカットがきれいな箱に入って並んでいますが、大きな房は上と下の粒で味が変わったり葉の量が足りず大味のぶどうに成りがちです。我が園では小さな房のぶどうを心がけ一粒一粒楽しめるぶどうを作ります。それでも一房約 500 グラムですから食べ応え十分です！』とのこと♪

大人気で予約だけで完売してしまいますが今回は 15 セット（1 セット 2 房 1 キロ相当）お分けいただきました！

【シャインマスカット】生産量日本一は長野県！！

シャインマスカットとはどんなブドウ？

シャインマスカットは「安芸津（あきつ）21 号」と「白南（はくなん）」をかけ合わせて育成された黄緑色の大粒ブドウ品種です。独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所が開発し、2006 年に品種登録されました。

病気に強く育てやすいアメリカブドウと、大粒で品質は良いが病気に弱く栽培が難しいヨーロッパブドウを掛け合わせることで、お互いの長所を生かした「作りやすさ」と「おいしさ」を兼ね備えたブドウ品種です。

シャインマスカットの味わいの特徴

上品なマスカット香を持ち、大きな楕円（だえん）形の粒は硬くしまりのある肉質で歯切れがよいシャインマスカット。糖度は 20 度前後と高く、酸味は少なめです。本格的に甘くなると糖度が 25 度に達するほどブドウの中でも特に甘い味わいの品種です。種なし栽培が可能で、果皮が薄く皮ごとパリッと食べられる手軽さも人気です。さっぱりより甘めが好きな方は、樹上完熟の粒が黄色っぽいものを選ぶとより糖度が高くしっかりとした甘さが楽しめます。

※冷蔵庫で 7 日 1 箱：2 房入り（1 キロ相当）