



緊急企画！限定販売！

『岩清水GOWARINGO2024あらばしり & 中取り』

飲み比べ2本セット



「GOWARINGO」は麴割合は5割、リンゴ酸を生み出す酵母を使用することでジューシーな旨味とスッパリした後味を楽しめるお酒で「岩清水」の中でも人気の商品です。

8月中旬から搾り始めた『GOWARINGO』、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！試飲してみるとなかなかいい出来！

ということで一般発売に先駆けて『しぼりたてGOWARINGO』を緊急発売させていただくことにしました！

正式発売する際の「GOWARINGO」は

- ① 袋吊り
  - ② Souplesseスूपレス（オリ絡みタイプ）
  - ③ Harmonieアルモニー（オリが微量かほぼクリアなタイプ）
  - ④ Corse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種類です。

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種類を飲み比べることができるのは今回限りです！

※違いを楽しんでいただく為、到着後は早めに召し上がっていただくことをおすすめします

「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

### ★ 岩清水 Origine 2024 袋吊り

2024年1月に搾り、約半年間氷温（マイナス5℃以下）で生熟成させた「岩清水Origine2024袋吊り」（限定283本のみ！）もご一緒に楽しめるコースもご用意しました！

「Origine」＝フランス語で「原点」

長野県中野市は畜産が盛んな町ですが、それに合うお酒を造りたいとの思いから「肉に合う酒！」をコンセプトに杜氏小古井宗一が2006年より挑戦し続けてきた「五割麴」、通常の麴割合は一般的には二割程度ですが、約2.5倍の麴を使用することでコク、旨味、酸味を併せ持った味わいとなり、今では弊社の看板商品となりました。まさに「岩清水の原点」です！

『袋吊り』 搾りの際に醪(もろみ)を袋に詰めた状態で吊りし、圧力を掛けずに搾り出る部分のみ瓶詰めしました。優しい口当たりと後味の綺麗さが特徴



商品名	岩清水 GOWARINGO 2024 あらばしり & 中取り	岩清水 Origine 2024 袋吊り
麴割合	5割	5割
主たる酒米	信州中野産ひとごち	信州中野産ひとごち
ALC	11%	12%
内容量	720ml	720ml

コース	内容	お酒の本数	代金（税込）
A	岩清水GOWARINGO2024あらばしり & 中取り 2本セット	2本	7,900円+送料
B	岩清水GOWARINGO2024あらばしり & 中取り、 岩清水Origine2024袋吊り 3本セット	3本	13,400円+送料

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	1,105円	1,215円	1,375円	1,635円	1,825円
	B	1,560円	1,670円	1,800円	2,070円	2,330円

2セット以上や追加注文がある場合、御注文後改めて送料はメールにてお知らせします。

受付期間：2024年9月4日（水）正午～2024年9月11日（水）いっぱい

※数に限りがあり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ませ。

お支払い：事前振込・代引※今回は自社サイトのみからの御案内となります

発送時期：入金確認後準備でき次第発送予定。別日に発送をご希望の場合は備考欄にご記入ください

日時を指定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。

※ゆうばっくチルドで発送致します。