

令和三年  
銘酒頒布会

フレッシュと熟成



令和三年 銘酒頒布会

実施要項



喜多方味噌ラーメン3食  
末廣酒粕入スープ使用

頒布日程

2021年1月・2月・3月  
(毎月1回 計3回)

蔵元発送日は各月、25日頃の予定です。

お届けは発送より

1日～3日後を予定しております。

※お届け日は地域によって異なります。ご了承ください。

頒布酒

2021年1月

山麩既使用 純米吟醸【フレッシュ】  
(720ml詰)1本

山麩既使用 有機米純米酒【熟成】  
(720ml詰)1本

2021年2月

酒米「夢の香」使用 純米大吟醸【フレッシュ】  
(720ml詰)1本

酒米「夢の香」使用 純米酒【熟成】  
(720ml詰)1本

2021年3月

山麩純米酒【フレッシュ】  
(720ml詰)1本

山麩純米酒【熟成】  
(720ml詰)1本

頒布価格

一括 9,000円(税込)

〈毎月 3,000円×3ヶ月(税込)〉

お申し込み締切

2021年1月8日(金)



## フレッシュと熟成

日頃より「末廣」をご愛飲頂き、誠にありがとうございます。

皆様方におかれましては、新型コロナウイルスによって引き続き大変なご苦勞をなさっていることと思います。そういった状況の中で恐縮でございますが、本年度の頒布会についてご案内させていただきます。

今回のテーマは、『フレッシュと熟成』です。搾って間もないフレッシュなお酒と、一定期間の熟成をかけたお酒を利き比べて頂くというものです。そしてこれは、昨年の頒布会をご利用頂きました皆様のアンケートにお応えする形で、「フレッシュ＝冷酒で飲むことをおすすめするもの」と、「熟成＝燗酒で飲むことをおすすめするもの」となっております。

1月は、同じ山廃酛で造られたお酒の熟成度合の違いによる比較、2月は、同じお米の品種での熟成度合いの違いの比較、最終月である3月は、全く同じお酒同士で熟成度合いのみ異なるお酒での比較、以上全く異なる切り口での『フレッシュと熟成』をお楽しみ頂ければ幸いです。

### デザインコンセプト

今回のテーマは「フレッシュと熟成」。嘉永3年の創業以来、様々なお酒を造り皆様にお届けしてきた末廣ですが、その末廣の原点、嘉永蔵を様々な角度から撮影した写真をメインに使用しました。国の登録有形文化財でもある末廣の嘉永蔵。お酒はもちろん、その雰囲気もお楽しみください。

### 各月のフレッシュなタイプのお酒について

しぼりたてのお酒をすぐに瓶詰し、その時だけ加熱処理を行いフレッシュさを瓶内に閉じ込めたもので、「1回火入れ」と言います。



山廃酛使用  
純米吟醸  
(七十二〇瓶詰)一本

昨年のG20でも使用された山廃の純米吟醸を、普段はお出ししていない搾りたての一回火入れで瓶詰め。軽やかさとコクの両立の更なる追求のため、今年はアップグレードを加えた一本です。本頒布会限定酒。



山廃酛使用  
有機米純米酒  
(七十二〇瓶詰)一本

「龜の尾」の有機米を使用し、山廃酛で醸した純米酒。しつかりとした熟成によるまろやかさが、お燗で飲むにはもってこいのお酒です。稀少な一本です。



酒米「夢の香」使用  
純米大吟醸  
(七十二〇瓶詰)一本

福島県オリジナル酒米「夢の香」を使用して醸した純米大吟醸を搾りたての一回火入れで。華やかな香りと柔らかかな甘みでもって、本頒布会の中でも特に飲みやすく、日本酒を飲み慣れない方にもおススメ出来るお酒です。



酒米「夢の香」使用  
純米酒  
(七十二〇瓶詰)一本

福島県オリジナル酒米「夢の香」を使用して醸した純米酒に過度な熟成をかけた。穏やかな香りと共に甘さが程良く乗っているため、冷酒でも美味しく召し上がって頂けますが、本頒布会においては、ぬる燗でお試し頂くことをお勧めします。



山廃純米酒  
(七十二〇瓶詰)一本

通常一定期間の熟成をかけるには外に出すことのない山廃の純米酒の搾りたてを一回火入れでお届けします。普段はお燗でお勧めするお酒ですが、このお酒は是非冷酒にて！フレッシュな山廃純米酒も美味です。本頒布会限定酒。



山廃純米酒  
(七十二〇瓶詰)一本

先日行われました「燗酒コンテスト二〇二〇」にて金賞を受賞しました山廃の純米酒を、弊社社長がこのお酒においてはベストと考える一年熟成にて、熟燗、ぬる燗共に美味しく、食中酒としても極めて優秀なお酒です。