



それが

どぶろく

活きた炭酸ガスのぷちぷち感と
爽やかでフレッシュな味わいが特徴です

清酒でもない、にごり酒でもない米と米麴を
原料に発酵、こさずにそのまま楽しむお酒

限られた蔵のみ造ることが許された
「どぶろく」を今に伝える
創業三六〇年 今西酒造

生産予定数に
達し次第
予約販売終了

今西酒造 三諸杉 生 どぶろく (生)

720ml **1,300円** (税別) **1.5L 2,300円** (税別)
(税込: 1,430.00円) (税込: 2,530.00円)

■酒質:濁酒 ■原料:米(国産)、米麴(国産米) ■精米歩合:70%
■日本酒度:-12 ■酸度:2.2 ■アルコール度:15% ■生酒・要冷蔵
※記載酒質成分につきましては製造上の目標値であり、異なる場合がございます。
※ラベルデザインは変更する場合がございます。

第 回 三諸杉どぶろく(生) ご予約用紙 お申込日 年 月 日

フリガナ 店名	TEL	担当印	商品名	価格(税別)
			三諸杉 どぶろく(生) 1.5L	2,300円
店舗CODE	TEL		本数	合計金額
第1回 2020年 11月11日(水)~	備考		本	円
第2回 2021年 2月13日(土)~			本	円
			合計	本 円

三諸杉 どぶろく (生) お取扱い・飲用時のお願い

三諸杉どぶろくは、発泡活性生原酒の為、通常の火入れのお酒とは違い、お取扱い・飲用時にご注意が必要です。
以下の注意事項をご確認の上、開栓・お召し上がり下さい。

【保存方法】

酵母が生きているため、必ず冷蔵庫で保存して下さい。キャップにガス抜き穴があいていますので、横にすると漏れ出します。瓶は横にしないで下さい。

【開栓方法】

必ずよく冷えた状態で、栓を緩めて下さい。その時「プシュー」と音がしますが、発酵中の炭酸ガスが外へ出る音です。一度に栓を緩めるとお酒が噴き出するため、お酒の液面が急に盛り上がってきたら、すぐに栓を閉めなおし、しばらく液面が下がるのを待って再度栓を緩めて下さい。それを何度も何度も繰り返して下さい。場合によっては開栓まで数分かかることもあります。

【賞味期限】

このお酒には「賞味期限」を設定しております。「生きているお酒」のため、保存状況にもよりますが、時間の経過とともに味の変化が起こり、製造・出荷時の味とは変わってきます。美味しい状態でお飲み頂きたい為、冷蔵保存・未開栓の状態でも製造年月日から2ヶ月以内にお召し上がり下さい。また開栓後は、なるべく早めにお召し上がり下さい。

【その他取り扱い上の注意】

- ◆振ったり、強い衝撃を与えないで下さい。このお酒は発泡性が強い為、瓶内圧力が高く瓶が割れるおそれがあります。
- ◆暖かい場所にしばらく置くと栓の穴から中身が噴き出すことがあります。
- ◆汚れたり、濡れては困るものの近くでは開栓しないで下さい。洋服なども汚れる場合があるので注意して下さい。
- ◆中身を混ぜる際は瓶を振らず、開栓した後に栓の穴を押さえながらゆっくりと天地を返し、静かに混ぜて下さい。
- ◆開栓後は香味が変化しますので、冷蔵保存の上なるべく早めにお召し上がり下さい。
- ◆商品の性格上、まったく漉さない為、製造道具の破片(桶・竹等)混入の場合がございますが衛生上は問題ありませんので、取り除いてお召し上がり下さい。

開栓・飲用時等の吹きこぼれ、物品等の汚れ等に関しては一切責任を負いかねます。
開栓・飲用は自己責任のもとでお願いします。

【オススメ飲用方法】

そのままグラスに注いで

どぶろくは米のシャンパンとも言われていますので、シャンパングラスに入れても発泡性を楽しんで頂けます。

爛にしても旨い

生酒でも爛して美味しく頂けます。
オススメの温度は 50℃～ 55℃の熱爛～飛びきり爛です。

どぶろくハイボール

炭酸水で割るとかなり飲みやすくなります。
どぶろく：炭酸水＝1：1 がオススメの割り方です。

ご用命は



OKETANI 株式会社桶谷

TEL : 0742-50-3939

FAX : 0742-50-3377



飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒はなによりも適量です。

お酒