

お酒の頒布会 2024

日本酒コース

米だけでつくられた、発泡する純米酒。天然の発酵炭酸ガスがプチプチと心地よい泡立ちを作り出します。ほどよい酸味と米の旨味が生み出す上品な甘さ。

発泡純米酒清酒 柏露花火

《720ml・8℃》
新潟県 柏露酒造



新潟県産米を100%使用し、麴造りから辛口に徹し、精米歩合も65%と高精白の普通酒。口当たりやわらかく、キレの良い飲み飽きしないお酒。

厳選辛口 普通酒 吉乃川

《720ml・15℃》
新潟県 吉乃川(株)

5月

麦焼酎コース

大麦を通常は70%前後精白するのに対し、万九郎は50%まで精白。ゆっくりと低温発酵させ、雑味の少ない綺麗な酒質の奥深い旨みが楽しめます。

高精白 万九郎

《900ml・25℃》
宇佐市 縣屋酒造



ほんのりとあまい樽の香りがし、口当たり良くマイルドな味わいに仕上がった樽熟成麦焼酎。

1本につき10円を殺処分ゼロ活動の応援として、保健所を通じ関係団体やNPO法人へ配布します。

シン・ENMA

《720ml・25℃》
日田市 老松酒造

丁寧に低温発酵をさせ、丹精を込めて仕込んだお酒。上品な香りとスッキリとした味わいが特徴。

吟醸酒 南部美人

《720ml・15℃》
岩手県 (株)南部美人



芳醇でまろやかな味わいの中に辛口で、すっきりとしたのど越し。

純米酒 アルミ包装 越後の辛口

《720ml・15.5℃》
新潟県 越後酒造場

6月

65%精白の大麦を黒麴で仕込み、常圧蒸留することで麦本来の香ばしさを引き出しました。甘い旨味とキレのいい後味が特徴。

黒麴 安心院蔵

《900ml・25℃》
宇佐市 縣屋酒造



大分県産裸麦だけを使用。手間暇かけた造りと、常圧蒸留による麦の特性を十分に生かした味わい。

常徳屋 一番星 為

《720ml・25℃》
宇佐市 常徳屋酒造場

すっきりとしたキレのある中にしっかりとしたふくらみある味覚を醸し出した清酒

1本につき10円を殺処分ゼロ活動の応援として、保健所を通じ関係団体やNPO法人へ配布します。

特別純米酒 SAKE PRIME ENMA

《720ml・14℃》
日田市 老松酒造



米の旨みにキレの良い後口を組み合わせた純米酒。香りはあくまで控えて、酔鯨特有の酸味があり、幅があるのにキレがある味わい。

特別純米酒 酔鯨

《720ml・15℃》
高知県 酔鯨酒造

7月

銘品「兼八」を世に出した四ツ谷酒造が醸す濃醇系麦焼酎最高峰の逸品。極上の圧倒的芳ばしさと濃厚な旨みをご堪能ください。

大分こだわり伝承蔵 極み香

《720ml・25℃》
宇佐市 四ツ谷酒造



宇佐平野で育ち収穫された上質な裸麦・一番星だけを使い、完全手造りで白麴を用い造る大分麦焼酎。裸麦の淡麗で上品な甘さ、洗練された香りが特徴。

長洲蒸留蔵 久保

《720ml・25℃》
宇佐市 久保酒造

【頒布会内容】

- ◆こだわりの日本酒または麦焼酎を3ヶ月に亘り、毎月2本ずつお届けいたします。
- ◆代金はお届けをした翌々月のA口座引きまたは生協登録口座引きとなります。
- ※3ヶ月間のお届けとなります。商品一括のお届けや、単品でのお申込みはお受けできません。

【商品のお届け日】

- ◆5月30日(木)・6月21日(金)・7月19日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

- ◆5月16日(木)までにお申込み書に必要事項をご記入の上、学校生協までお申込みください。

日本酒コース

3,800円×3回 (本体価格3,455円)

※県内送料無料です。

麦焼酎コース

3,800円×3回 (本体価格3,455円)

※県内送料無料です。

大分県学校生協 お酒の頒布会2024夏 お申し込み書

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

●学校名	●組合員コード	●お名前
------	---------	------

お好みのコースをお選びください。	
●日本酒コース <input type="checkbox"/>	●麦焼酎コース <input type="checkbox"/>

ご住所	〒	
お名前	TEL	

<お届け先> 自宅 職場 その他
※お申込みはFAXまたは郵送でお願いします。

FAX 0120-930-560

TEL 0800-200-1600

学校生協の
酒屋さん厳選

ワインの頒布会 2024夏



白ワインコース

赤ワインコース

チウ・チウ
オリス

グレープフルーツ、メロン、
リンゴやネクタリンの芳醇
なアロマ。豊かな果実味と
キレのある酸味があります。

品種:トレッピアーノ他
産地:イタリア
タイプ:白/辛口



クオリア・ワインズ
ソルトブッシュ
シャルドネ

新鮮なメロン、白桃、レモン
カードの豊かなアロマに、
ほのかにトースティな
オークな香りが漂います。

品種:シャルドネ
産地:オーストラリア
タイプ:白/辛口



ロッカ・デ・レ・マチエ
ストラッカーリ
「ガリレオ」ロッソ

ブラックベリーとカシスの
特徴ある香りにコショウの
スパイスさがあり、ダーク
ベリー、プラムの印象があ
ります。

品種:サンジョベーゼ他
産地:イタリア
タイプ:赤/ミディアムボディ



エメッツ・クロッシング
ヤーリングアップ
レゼルヴ
カベルネ・メルロー

熟したカシス、ブラックチェリー
トースト、ヴァニラなどのニュア
ンス。ジューシーで凝縮感が
あり、熟した甘いタンニンが
あります。

品種:カベルネ、メルロー
産地:オーストラリア
タイプ:赤/ミディアムボディ

フォース・ウェイブ・ワイン
トレッド・ソフトリー
ソーヴィニヨン・ブラン

ライトなテイストのソーヴィ
ニヨン・ブラン。柑橘類、
グアバ、パッションフルーツ
のアロマティックな香り。

品種:ソーヴィニヨン・ブラン
産地:オーストラリア
タイプ:白/辛口



ダーレンベルグ
ザ・スタンプジャンプ
リースリング

青リンゴ、レモンの風味の
ジューシーな果実味。繊細な
酸味がキリッとした爽快感の
ある余韻へと続きます。

品種:リースリング
産地:オーストラリア
タイプ:白/辛口



マイク・プレス
ピノ・ノワール

フレッシュなスマイルの香り
とチェリーの果実味に、スパ
イスで複雑美を帯びた
柔らかな余韻で締めくら
れます。

品種:ピノ・ノワール
産地:オーストラリア
タイプ:赤/ミディアムボディ



フォース・ウェイブ・ワイン
インディゴ・オーガニック
カベルネ・ソーヴィニヨン

黒系果実のアロマとドライ
ハーブのニュアンスを持ち、繊
細な花やスマイルのようなアロ
マとしっかりとしたタンニンに
支えられた果実味。

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
産地:オーストラリア
タイプ:赤/ミディアムボディ

フォース・ウェイブ・ワイン
トレッド・ソフトリー
ブランド・ブラン

ソフトな丸みのある泡が
心地よく、リンゴのアロマ
が生き生きとした軽い
果実味のあるスパーク
リングです。

品種:シャルドネ
産地:オーストラリア
タイプ:白泡/辛口



エメッツ・クロッシング
ヤーリングアップ
レゼルヴ
セミヨン・ソーヴィニヨン
ブラン

刈り立ての芝生やグリーン
カブシカムの爽やかな香り。
全体的に軽やかでドライな
味わいが楽しめます。

品種:セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン
産地:オーストラリア
タイプ:白/辛口



アンドリュー・ピース
スパークリング
シラズ

ジャミーフルーツ、スパイス、
マルベリーのニュアンスに、
繊細な口当たりの泡立ち、
果実の甘さを感じる後味が
あります。

品種:シラズ
産地:オーストラリア
タイプ:赤泡/中辛口



フォース・ウェイブ・ワイン
ワングッドターン
シラズ

ベリーの果実味が詰まって
おり、ほのかにオークの印象
があります。ふっくらとした
豊かな味わいで、きれいな
酸と長い余韻が続きます。

品種:シラズ
産地:オーストラリア
タイプ:赤/ミディアムボディ

【頒布会内容】

- ◆こだわりの白ワインまたは赤ワインを3ヶ月に亘り、毎月2本ずつお届けいたします。
- ◆代金はお届けをした翌々月のA口座引きまたは生協登録口座引きとなります。
※3ヶ月間のお届けとなります。商品一括のお届けや、単品でのお申込みはお受けできません。

【商品のお届け日】

- ◆5月30日(木)・6月21日(金)・7月19日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

- ◆5月16日(木)までにお申込み書に必要事項をご記入の上、学校生協までお申込みください。

[キトリ線]

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

大分県学校生協 ワインの頒布会2024夏 お申し込み書

●学校名	●組合員コード	●お名前
------	---------	------

ご住所 〒		
	お名前	TEL

お好みのコースをお選びください。	
●白ワインコース	●赤ワインコース
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

〈お届け先〉 自宅 職場 その他
※お申し込みはFAXまたは郵送でお願いします。

FAX 0120-930-560

TEL 0800-200-1600