

お酒の頒布会 2025

日本酒コース

米の旨みにキレの良い後口。香りはあくまで控えめで、酔鯨特有の酸味があり、幅があるのにキレがある味わい



酔鯨 特別純米酒

《720ml・15℃》
高知県 酔鯨酒造

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。

柏露花火 発泡純米清酒

《720ml・8℃》
新潟県 柏露酒造

5月
9月

山形県産米100%使用の特別純米。辛口好きにはたまらないのどごしキレがはっきりしている辛口



恋の川 特別純米酒

《720ml・15℃》
山形県 鯉川酒造

青リンゴの豊潤な香りが穏やかに広がります。口当たりは爽やかでくいつとお酒が喉を通っていくような飲みやすさ。柔らかい甘みが後味に残ります。

原田弦月 無濾過純米吟醸

《720ml・17℃》
山口県 モトックス

10月

杉の清々しい香りとエキ스가もたらす独特のコクが絶妙に調和。冷やで清澄、爛して芳醇な味わい



吉野杉の樽酒

《720ml・15℃》
奈良県 長龍酒造

瑞々しく早中な香りと、まろやかな酸味と少々の甘味が溶け合う、非常にバランスのとれた純米吟醸です。コクのあるアロマタイプ。バランスの良いやや甘口。

末廣 純米吟醸

《720ml・15℃》
福島県 末廣酒造

11月

焼酎コース

織月酒造の上質な米焼酎の原酒を榎樽に入れ、本来の榎樽の風味を引き出す独自の貯蔵技術でまろやかな味と馥郁たる香りを導きだしました。

米 たる織月

《720ml・25℃》
熊本県 織月酒造



高精白により、大麦特有の香りは抑えられますが、雑味のないまろやかな味わいをかもしだしています。

麦 縣屋重松

高精白吟造り
《900ml・25℃》
宇佐市 縣屋酒造

華やかでフルーティーな吟醸香。米焼酎ならではの甘みとコクが特徴です。

米 白岳KAORU 星空ボトル

《720ml・25℃》
熊本県 高橋酒造



希少な“米麴”による仕込みを行い、清酒「西の関」にて培った製法と心技を最大限に活かした醸造の後、常圧蒸留にて仕上げました。

麦 豊後清明

常圧麦 十年超熟
《720ml・25℃》
竹田市 萱島酒類

優しく繊細な薫りの中に、ふわりとした心地よい旨みと、やわらかで甘い余韻がご堪能いただける、無濾過仕立ての「大分県産米焼酎」

米 萱島米三郎

《720ml・25℃》
大分県 萱島酒類



常圧蒸留製法により、他の赤嶺の麦焼酎より麦本来の味・香りを楽しみたい方に飲んでいただきたい、赤嶺の名の付いたお勧めの一品です。

麦 赤嶺

常圧長期貯蔵
《720ml・25℃》
臼杵市 赤嶺酒造場

【頒布会内容】

- ◆こだわりの日本酒または焼酎を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】

- ◆9月19日(金)・10月17日(金)・11月21日(金)にお届けをいたします。

【ご注文締め日】

- ◆8月29日(金)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。

-----[キリトリ線]-----

大分県学校生協 お酒の頒布会2025秋 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

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。

お好みのコースをお選びください。	
●日本酒コース	●焼酎コース
☐	☐



<お届け先> ☐自宅 ☐職場 ☐その他
※お申込みは左記QRコード・FAX・郵送でお願いします。

FAX 0120-930-560
TEL 0800-200-1600