

# 井出醸造店です

2013  
No. 42

「日本酒の季節が・・・きたあー？」

あれ、今日はちよつと肌寒いかな？そんな風に感じる日が増えてきましたね。秋の味覚も続々お出ましになるこの時期、ぬる燗で一杯いかがですか。今回紹介するのは「旨辛純米 大雄峰」です。



品名	旨辛純米 大雄峰
1.8L	¥2,500 (税込)
720ml	¥1,244 (税込)

## 旨辛純米

- 独特な手法の麴を使用。一年以上の熟成を経て蔵出しされた。
- 濃醇なタイプのお酒。
- 冷やかぬる燗で。

日本酒のすごいところは、季節やお料理によって飲む温度を変えられるところです。そして、その温度も冷や、人肌燗、ぬる燗、上燗、熱燗と、微妙な温度管理でまたまた楽しむことが出来るのです。お好みの温度を探してみてください。

**甲斐の開運**

H25. 9. 24

過去の新聞は、ホームページからご覧いただけます。

最近テレビに映りすぎなのよね～。今日は、ちょっと休ませて！

繊細な日本人の文化を  
楽しみましょう！

味の濃いお料理(鳥もつetc...)にもピッタリ！

## 井出醸造店 秋のフチイベントのお知らせ

北麓の秋を感じながら  
日本酒を楽しむ会

季節を感じながら、  
日本酒を楽しみませんか！

当蔵では毎年2月に蔵開きを開催しています。新酒が出来上がった喜びを皆様と分かち合い、楽しんでいただこうというものです。その新酒が、半年経って熟成され、本来の日本酒の味、香りが楽しめる時期のお酒を「秋あがり」といいます。河口湖の秋を感じながら、楽しいひと時をどうぞ！

日時 平成25年10月19日(土)  
11:00～14:00(終了)  
時間内でしたら何時に来ていただいてもOKです

場所 井出醸造店内(富士河口湖町船津8  
(0555-72-0006))

参加料 大人1人¥500 (日本酒グラス付)

※要予約  
詳しくは、  
ホームページまたは  
055-72-0006まで！

～全体の流れは、こんな感じです～

11:00～ 受け付け開始

あとは、食べたり飲んだり！！

地元の食材を使ったもの  
飲たな～つ、と楽しむ食べ物

お楽しみ下さい。

時間限定12:00 / 13:00  
今日しか味わう事が出来ない  
シークレット「酒蔵の秘蔵の酒」  
全画1(無料)を試飲していただきます。

特製きのこ汁の  
サービス

シークレット全画2  
と来場いただいた時の  
おたのしみ！！

14:00～ 終了

その他にも ● 蔵元手造りおつまみ、地元の産物などのお楽しみを販売いたします。

## 杯に月を浮かべて酒を呑む

9月19日は十五夜でしたね。月見酒しましたか。昔の人は風流人、杯に月を浮かべそれをクツと呑む。次回チャンスは十三夜、是非外に出て、杯に月を写してみましょ。日本の粋な飲み方、是非お試し下さい。



## 富士山天空絵巻

NEW

お酒は吟醸酒180ml、絵巻物を開くと、内側には、下のような山梨の山並みを写した大パノラマが広がります(実際には山の名前が入っています)富士山型の水引がポイントです。

価格 ¥840 (税込)

お知らせ