

平成14年秋の頒布会

瑞鷹

思ひて
スケッチ

11月

本醸造
ひやおろし

この春しぼった本醸造酒を貯蔵熟成しました。
気温が下がり、まろやかにうまみが増す
この季節ならではの味です。



◎ 上通町の風景（昭和初年）

神力米純米酒

幻の酒米を復活。芳醇でやや辛口の
平成の神力米100%使用純米酒です。
冷やしてそのまま召し上がり下さい。



◎ 新市街交差点の風景（昭和六・七十年頃）

「温故知新」という言葉があります。古い物から新しい事を学ぼうという考え方は、
元気を失い始めた現代人に必要な事かもしれませんし、昔の事を知らない世代には新鮮な事でしょう。
今年の冬の頒布会は我が瑞鷹を育んだ熊本本の街の昔日の場面をスケッチしてみました。
普段見慣れた風景の以前の様子は、懐かしくもあり新鮮でもあります。
家族と一緒に、または夫婦で、そして友人との語らいに色々な想いを馳せてください。
そして新しい年をみんなで頑張りましょう。そんな気持ちにこの頒布会が少しでもお役にたてたら幸いです。

1月

辛口
本醸造原酒

芳醇で超辛口、瑞鷹を代表する本醸造酒の原酒です。
さらに力強く、芳醇さを増した味わいをお楽しみ下さい。



◎ 熊本駅前風景（昭和六十年頃）

合鴨無農薬米
純米酒

清和村の合鴨を使った無農薬農法で
丹誠込めて造り育てた「ミネアサヒ」使用。
豊かな自然の恵みだけで醸しあげたピュアな純米酒です。



◎ 花畑公園付近の風景（昭和十年頃）

12月

純米吟醸原酒

熊本の水（森のくまさん）と
熊本の水（西原村・滝の湧水）で醸した
こだわりの純米吟醸の原酒です。
年末年始の晴れのお席にもどうぞ。



◎ 磐根橋と新堀橋（大正十二年頃）

燗あがり本醸造

お燗によって一段と旨く感じられる酒で、
日本酒本来の味わいが楽しめる本醸造です。



◎ 唐人町筋の風景（大正半ば頃）

2月

本醸造新酒

春を待つ思いに嬉しい新酒の味わい、
入念に醸した本醸造新酒の華やかで
豊かな風味をお楽しみ下さい。



◎ 船場橋の風景（昭和四十年頃）

三年冷蔵熟成
純米酒

瑞鷹伝統の芳醇な純米酒を
三年間じっくり冷蔵熟成させました。
円熟してさらに香味ともに深みとひろがりが増した
特別限定の純米酒です。



◎ 白川・代継橋付近の風景（大正十二年頃）

●お酒は20歳になってから

頒布のきまり

毎月2,300円×4ヵ月

【各月720ml詰2本】※価格には消費税は含まれておりません。

お申し込みはお近くのお酒屋さんへ

※切平成14年10月31日（木）

※毎月月中旬にお届けします。第1回（11月）のみ中旬以降になる場合がございます。

※数量限定のため品切れのさいは、ご了承ください。

※デザインは変更になる場合があります。

こころのうるおい、醸します。

瑞鷹株式会社

熊本市川尻四丁目6-67 〒861-4191

ZUIYO TEL 096・357・9671 FAX 096・357・8963

http://www.zuiyo.co.jp

お申込書

H14・秋の頒布会

2,300円

（価格には消費税は含まれておりません）

毎月 720ml × 2本

お客様 ご住所

〒 - TEL () -

ふりがな

お名前

様

月

日

お申込
口数

■JANコード

11月	◆本醸造ひやおろし	4956203 171572
	◆神力米純米酒	4956203 171589
12月	◆純米吟醸原酒	4956203 171596
	◆燗あがり本醸造	4956203 171602
1月	◆辛口本醸造原酒	4956203 171619
	◆合鴨無農薬米純米酒	4956203 171626
2月	◆本醸造 新酒	4956203 171633
	◆三年冷蔵熟成 純米酒	4956203 171640

販売店

（卸店名