

とう ころ さか ぐら 東光の酒蔵

春の頒布会

この春おすすめのお酒を東光の酒蔵のスタッフが厳選し
3月～5月までの3か月間、毎月2本ずつ月1回お届けいたします。

各コースとも頒布会オリジナル酒1本と東光の酒蔵スタッフ厳選の1本、計2本を3か月間、
さらに初回限定で「お酒がさらに美味しく楽しめる！」頒布会オリジナル特典をお届けします。

頒布会オリジナル

弥生 (3月)



純米吟醸無濾過生原酒
ドライで引き締まった質感の中に、
しほりたてのフレッシュ感と無濾過生原酒の
ポリウム感が感じられる仕上がりです。

クール 要冷蔵
■原料米:山形県産米
■精米歩合:60%
■アルコール分:16度
[甘口] [やや酸] [中酸] [やや辛] [辛口]
※3月は2本とも生酒

卯月 (4月)



純米吟醸雄町
熟した果実を思わせる雄町らしい旨みと、
軽快な香り、辛口のキレが
調和した仕上がりです。

■原料米:雄町
■精米歩合:55%
■アルコール分:16度
[甘口] [やや酸] [中酸] [やや辛] [辛口]

皐月 (5月)



純米大吟醸
ゆっくりと瓶内で低温熟成して旨味が
のった純米大吟醸。旨み、酸、切れの
バランスが良く、さまざまな料理に合う
食中酒としてもおすすめです。

720ml コース
■原料米:越米 出羽燦々 掛米 山田錦
■精米歩合:50%
■アルコール分:16度
[甘口] [やや酸] [中酸] [やや辛] [辛口]
1.8L コース
■原料米:山田錦
■精米歩合:50%
■アルコール分:16度
[甘口] [やや酸] [中酸] [やや辛] [辛口]
720mlと1.8Lでは内容が異なります。

スタッフ 厳選の1本



東光の酒蔵スタッフ
厳選の1本はいずれも
純米大吟醸クラスの
お酒をお届けいたします。

高品質なお酒を
頒布会ならではの
特別価格にて
お問い合わせいただけます。

各月の頒布会オリジナル酒に加えて

1.8Lコース、720mlコースの中からお選びください。

W-278 1.8L コース

25,000円(税込)

W-277 720ml コース

15,000円(税込)

各月、それぞれ2本ずつセットで3ヵ月コース 送料込、代引手数料は別途かかります。

頒布会オリジナル特典

※初回にお届け

東光酒屋の粕漬うす切りミックス



城下町米沢は粕漬の盛んな
地域です。東光蔵元では昔
ながらの自家製粕漬の製法
そのままに、旬の伝統野菜
を酒粕・砂糖・塩のみで漬
けております。高豆蔻う
り、きゅうり、窪田なす、
夏刈ふき、遠山かぶの5種
類入り。カット不要でとて
も便利。そのまま食卓に!
本物の酒粕漬をぜひご賞味
ください。

「山一醤油製造所」に伝わる伝統的な食品 醤油屋の隠れ味 あけがらし



度々メディアに取り上げられる
人気商品。
山形県の醤油屋さん「山一醤油
製造所」に伝わる伝統的な食品
「あけがらし」です。
米と醤油の旨味と辛子のピリリ
とした、滋味あふれる味わい。
熱々のご飯乗せて食べるのはも
ちろん、そのままなめてお酒の
お供にもぴったりです。

東光 冷酒グラス 2個



申込み方法について

お申し込みは「酒造資料館 東光の酒蔵」へ電話かFAX・郵送、または東光オンラインストアから
お申し込みください。商品の発送は**毎月5日頃**とし、**初回は3月5日(土)より順次発送**いたしま
す。頒布商品の一括お届けや、ご希望の商品のみのお届けはお受けいたしかねますのでご了承
ください。

申込期限

令和4年2月28日(月)



酒造資料館

とう ころ さか ぐら
東光の酒蔵

〒992-0031 山形県米沢市大町二丁目3-22 柳町上通り TEL:0238-21-6601

URL: <https://www.sake-toko.co.jp/sakagura/>
E-mail: info@tokonosakagura.com



東光 TOKO

商品はすべて
税込価格です