

とう こう さか くら
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。

頒布会オリジナル品種 1.8Lコース、720mlコースの中からお選びください。

弥生(3月)



純米大吟醸 出羽燦々 無濾過生原酒
フレッシュさとガス感を感じる飲み口、
フイニッシュにかけて出羽燦々の
繊細さ・軽快な味わいをお楽しみください。

クール 要冷蔵
■原料米:出羽燦々 100%使用
■精米歩合:50%
■アルコール分:16度

甘口 | やや甘 | 中間 | やや辛 | 辛口

卯月(4月)



純米大吟醸 亀ノ尾
軽快さの中にカッチリとしたストロークチャーが感じられ、
ほのかにマスカットやメロンのような含み香があり、
繊細な旨味と上質さが感じられる仕上がりです。

■原料米:亀ノ尾 100%使用
■精米歩合:50%
■アルコール分:16度

甘口 | やや甘 | 中間 | やや辛 | 辛口

皐月(5月)



純米大吟醸 出羽きらり
すっきりとしたキレと穏やかな香りと
米の旨味が調和した純米大吟醸。
食中酒として飲み飽きしない辛口酒。

■原料米:出羽きらり 100%使用
■精米歩合:50%
■アルコール分:15度

甘口 | やや甘 | 中間 | やや辛 | 辛口

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。

十 各月の頒布会オリジナル酒に加えて

高品質なお酒を
頒布会ならではの
特別価格にて
お買い求めいただけます。

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か月コース 送料込、代引手数料は別途がかかります。

初回限定「お酒がさらに美味しく楽しめる！」頒布会オリジナル特典

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、夏刈ふき、遠山かぶの4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。



内容量: 150g

※写真はイメージです。

スタッフおすすめおつまみ

こちらの商品から2品東光スタッフがランダムで選ばせていただきます。
何が届くかお楽しみに♪



東光 コットン エコバック

肩からかけて持ち運び出来るので重い荷物を持ち運ぶときに重宝します。
普段のバックに入れてセカンドバックとして便利です。



申込み方法について

お申込みは「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込みください。商品の発送は毎月20日頃とし、初回は3月20日(月)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5年3月4日(土)



酒造資料館

とう こう さか くら
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@tokenosakagura.com



東光 TOKO

商品はすべて
税込価格です