



日ごとに秋の気配を感じる今日この頃、皆さまお変わりありませんでしょうか？

日頃から格別のご愛顧いただきありがとうございます。

暑さが厳しかった今年の夏は、蔵仕事も長期休みを取り、健康第一にスタッフ一同乗り越えてきました。蔵人、スタッフ一同、エネルギーをチャージし、いよいよ今年も酒造りの時期が始まりました！まだまだ暑さも残りますが、伝統製法ならではの自然との共存を活かし、今年にしか味わえないお酒を造ってまいります。ぜひ今年の酒造りにもご期待ください！！

白扇酒造株式会社
加藤祐基

最近人気の
白扇酒造のInstagram
是非ご覧下さい。
<https://www.instagram.com/hakusenshuzou/>

こちらから
アクセス

おしえて！プレミアム本みりん・料理酒って??

福来純シリーズに仲間入りした「福来純 伝統製法本みりん・料理酒」。もうお楽しみいただけましたか？造り手の想いがギュッと詰まった一本をぜひ一度お試しください。



どんなところが
“プレミアム”なの？

今回の本みりん・料理酒は、過去3年間以上農業・化学肥料および化学土壌改良材を一切使用せず、有機肥料をふんだんに使って栽培したJAS認定有機米なのです。



JAS認定有機米はお米の総生産量
に対してごくわずかだと聞いたこと
があります…！

除草剤や薬剤を使わないため、雑草や天候不良による病気など発生しないかとの戦いだそうです。有機質の資材を圃場に散布し「田んぼに地力をつける」ことが必要ですが、残念ながら病気に感染した時は減収を覚悟して見守ることしかなく、手間と労力が必要な非常に貴重な原料です。

手塩にかけて育てた大事なお米を
活かして素敵な本みりん・料理酒を
造ってくださることでしょ。



福来純
伝統製法
プレミアム
本みりん

2046
720ml詰 1本
1,980円(税込)



福来純
純米酒
プレミアム
料理酒

1166
720ml詰 1本
1,650円(税込)

そんな造り手さんから託された大変貴重なお米を使って、「伝統を守りながら新しいことへの挑戦！」「飽くなきモノづくりへの探求心」という蔵人たちの想いから出来上がったのです！

造り手の想いを
今後の未来に
活かしたいですね！



※表示価格は全て税込価格です。



白扇酒造株式会社

事業本部 〒509-0304 岐阜県加茂郡川辺町中川辺28番地

お問い合わせは
フリーダイヤル

お電話の場合

☎0120-873-976

FAXの場合

☎0120-873-724

いろんな情報いっぱい！ホームページもお楽しみください <http://www.hakusenshuzou.jp>

送料について

送料は(北海道、沖縄、離島を除く)お届け先国内
どこでも一カ所660円(税込)!

一カ所へのお買い上げが9,000円以上
となる場合は送料無料!

(一ヶ所へお届けのご注文金額が、1,500円未満の場合は880円)

クール発送は、送料+330円です