

封を開けると甘い香りがふわわり
辛党にもピッタリなりキユール



佐渡市

『真野鶴』の
尾畑酒造

おばたしゅぞう



尾畑酒造は創業明治25年、佐渡にある酒蔵。代表銘柄「真野鶴」大吟醸はエールフランス航空のファーストクラスやビスネジクラスの機内酒として採用されていることでも知られ、県

内の蔵元で初めて蔵元見学を行ったりと、伝統を守りつつ、常に「日本酒の新しい形」を発信しています。

世界でたった二つしかない「SAKE au CHOCOLAT Cocoshu」もその一つ。日本酒独特の風味を生かしつつ、カカオの香りが立つ日本酒ベースのシヨコラリキュールです。この日本酒とカカオという組み合わせが斬新。濃厚すぎず、さら

りとした口当たりで、辛党でも楽しめる粋なシヨコラというわけです。ロックやストレート、温めて熱燗ならぬホットでも。エスプレッソやコーヒー、ビールにちよつと入れたり。アイスクリームのトッピングやビターなチョコレートのお供にも。スイートとビターの2種類で味わいも違うので、飲み比べながら、甘い時間を過ごしましょう。

購入方法

希望到着日の1週間前までに注文をお願いします。

電話 0259-55-3171

(受付時間10時~17時、無休)

FAX 0259-55-4215

(受付時間10時~17時、無休)

メール shop@obata-shuzo.com

FAX、メールでの注文は、以下の内容を送ってください。

- ①お名前
- ②連絡が取れる電話番号
- ③住所
- ④注文品名と個数
- ⑤合計金額

支払い方法 代引(代引手数料無料)

送料 700円

尾畑酒造

data

佐渡市真野新町449 ☎0259-55-3171

http://www.obata-shuzo.com/

ココシュ
SAKE au CHOCOLAT Cocoshu

500ml(ビター、スイート)各**2,310円**

200ml(ビター、スイート)各**1,260円**

ビタータイプは無糖。甘いものは苦手な辛党にぴったり。500mlはギフト用のパッケージあり。食後酒としてもピッタリ

今は仕込みの真っ盛り。
おいしい手造りの酒が
「ココシュ」の元

「米」「水」「人」、そして「佐渡の風土」を加えた「四宝和醸」で酒作りに真摯に取り組む酒蔵

