

とっとりのお酒注文書

【申込先】

〒680-0833 鳥取市末広温泉町 160 一般社団法人鳥取県物産協会 宛

FAX : 0857-29-0022 ※お間違えのないよう、ご確認の上、FAX 願います。

注文受付期間：令和3年11月30日（火）まで

【お届け先】

住所：(〒 _____) _____ 県 (市・町・村) _____ 番地
お届け先お名前： _____
依頼主： _____
電話： _____ - _____

【注文内容】

No.	メーカー名	銘柄	容量	専用箱	税込価格 (送料込)	購入 数量	届け先
＜鳥取県＞							
1	山根酒造場	日置桜 特醸純米酒 	1,800ml	有	¥4,100		惣和会 (店頭)・ お届け先
2	株式会社 北条ワイン 醸造所	北条ワイン 砂丘 赤 	720ml	有	¥3,360		惣和会 (店頭)・ お届け先

※振込先 前入金制とさせていただきます。

※下記振込先へ12/15（金）までに振り込みをお願い致します。

※振込手数料はお客様負担になりますので、ご了承願います。

＜振込先＞ 金融機関名：山陰合同銀行 鳥取営業部

口座種類：普通 口座番号：3891826

口座名義人：一般社団法人鳥取県物産協会

カナ：シヤ) トットリケンブツサンキョウカイ

(別紙)

とっどりのお酒の詳細

No. 1 日置桜 特醸純米酒

【製造者】山根酒造場

(公式ホームページ：<https://hiokizakura.jp/>)

【酒米】山田錦・玉栄

【精米歩合】55%

【日本酒度】+15.0

【酸度】1.9

【特徴】

一見、山田錦を使った標準的な高精白純米酒のように見えますが、強靱な芯とハネのある酸味が味わいの中心を司ります。



No. 2 北条ワイン 砂丘 赤

【製造者】株式会社北条ワイン醸造所

(公式ホームページ：<https://hojyowine.jp/>)

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン種

【アルコール度数】13%

【適温】20℃

【特徴】

樽の香り、深いルビー色、ソフトな口当たりで酸味と渋みのバランスが良く、飲み応えありです。ぶりの照り焼き、豚肉の生姜焼き、『オレイン55』のローストビーフ等に。

