

# 大江のどぶろく 棚田の里

どぶろくは米と麴と水だけでできています。火入れをせず、搾らないことで米そのものの甘みや香り、発酵のさわやかな飲み口を味わうことができる酒です。

当醸造所は、酒呑童子（しゅてんどうじ）伝説で知られた大江山のふもと、日本の棚田百選に選ばれた美しい風景が広がる毛原地区にあります。おいしさの秘密である米にこだわって、きれいな冷たい山水でだいに育てた棚田米を自家精米し、心を込めていねいに造りあげました。そして、未長く美しい棚田を残したいという深い思いから「大江のどぶろく棚田の里」と名付けました。



どぶろくは生きています。発酵が進みますので冷蔵庫にて保管いただき、できるだけ早くお召し上がりください。瓶を横にしたり振ったりしますと吹きこぼれることがありますので、お取り扱いにはご注意ください。  
どぶろくは出来上がるまでに約2週間かかります。ご予約いただきましても、すぐにお渡しできないこともございますのでご了承ください。

ご予約はファックスにて承ります。  
**FAX : 0773-56-0292**

〒620-0322 京都府福知山市大江町毛原345

大江のどぶろく 棚田の里

TEL/FAX : 0773-56-0292

## 大江のどぶろく棚田の里・甘酒申込書

ふりがな	
氏名	
住所	(〒 — )
連絡先	電話番号 ( )
	FAX番号 ( )
希望商品	どぶろく (720ml 瓶 1本 1,600円・税別) 本
	甘酒 (350gパック 1個 450円・税別) 個
受取希望日	_____月 (上旬・中旬・下旬) ご希望の受取時期をご記入ください。 在庫状況によってはご希望にそえない事がございます。 その場合はこちらから折り返しご連絡いたします。
商品受取方法	配送 ・ 店頭お渡し ※配送の場合は別途送料が必要です。
その他ご希望欄	