

◆ 生どぶろく ご予約注文票 ◆

瓶の中で醗酵する[生]のどぶろく
今年も6種類の酵母でお届けします!!



黒どぶ [生]



できたばかりの新鮮などぶろくをお届けします。
酵母によって変わる味わいをお楽しみください。

4月
協会1001号
(小川酵母)

5月
協会601号
(新政酵母)

6月
協会701号
(真澄酵母)

7月
協会901号
(熊本酵母)

8月
協会1401号
(金沢酵母)

9月
協会1801号

山形県産酒造好適米 出羽の里 100%使用

内容量：600ml

アルコール分：7%

賞味期限：製造後20日間（要冷蔵）

醸造元：酒田醗酵株式会社

販売価格 _____ 円（税込）

	使用酵母	予約締切日	蔵元出荷日	本数
第1回(4月)	協会1001号	4/12(金)	4/15(月)	
第2回(5月)	協会601号	5/8(水)	5/10(金)	
第3回(6月)	協会701号	6/7(金)	6/10(月)	
第4回(7月)	協会901号	7/10(水)	7/12(金)	
第5回(8月)	協会1401号	8/7(水)	8/9(金)	
第6回(9月)	協会1801号	9/11(水)	9/13(金)	

店舗名

✕ きりとり

(店舗控え)2024年 酒田醗酵の生どぶろく お申込み

お名前 _____ 様

ご住所 _____

TEL _____

	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回
蔵元出荷日	4/15	5/10	6/10	7/12	8/9	9/13
本数						
お引渡し日						