



# 無肥料自然栽培米・自然酒

## やおとよろづ



生命ある「玄米」と微生物の生命が結び誕生しました。酸味が強く、独特の香りがあり、アルコール度数が低く、従来の日本酒という概念から大変かけ離れています。瓶の中では乳酸菌や酵母も生きていて、醗酵しているため日々風味が変わっていきます。酵母や乳酸菌にはさまざまな健康効果が報告されています。たいへん酸味が強く漬けもののような香りと味わいの酒です。清酒とは全く異なる酒です。必ず立てて冷蔵保存してください

このお酒は鎌倉時代から江戸時代まで盛んに作られていた情報である菩提酛で仕込みました。生酛の原型とも言われているこの仕込み法は、空中に浮遊する天然の乳酸菌と酵母菌を取り込む自然の力を利用したもので「どぶろく」の基本的な作り方です。普通の純米酒と比べ、数倍以上の有用菌、有機酸、アミノ酸が豊富で健康維持としても御愛飲ください。仕込み時期によって味の違いがあり、変化する生きたお酒です。季節ごとの味をお楽しみください

**やお 【要冷蔵】**

●原材料名：米・米麴  
 精米歩合：100% 玄米  
 強い酸味で、香りも独特な摩訶不思議な雑味。  
 はまると癖になるお酒です！  
 (H28.2製造)

**よろづ 【要冷蔵】**

●原材料名：米・米麴  
 精米歩合：90%  
 どぶろく 特有の濁り酒 甘さがあり甘さが残らず、すっきり感があります！  
 (H29.2製造)

商品名	価格(税別)	(要冷蔵)
やお 720ml×1本	2,000円	本
やお 720ml×12本入り	24,000円	箱

商品名	価格(税別)	(要冷蔵)
よろづ 720ml×1本	2,000円	本
よろづ 720ml×12本入り	24,000円	箱

「やお」と「よろづ」はセットでも御注文頂けます！同じ箱での発送になることもございます

送料別途：商品代金5,000円未満：本州四国1,100円・北海道九州1,500円

冷蔵発送：商品代金5,000円以上：本州四国800円・北海道九州1,200円

(税別) 商品代金10,000円以上：本州四国500円・北海道九州900円

商品代金15,000円以上：全国一律300円 (それぞれ沖縄除く)

販売可能地域：埼玉県・東京都・神奈川県・千葉県・茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・福島県・長野県・静岡県・愛知県・岐阜県・富山県・新潟県

お名前： TEL:

ご住所：〒

ご年齢確認欄(○してください)： 私は、20歳以上です はい ・ いいえ

**※未成年者の飲酒は法律で禁止されています**

ご注文者とお送り先が異なる場合には裏面にお届け先の記載をお願いいたします

ご注文・お問い合わせは ~おいしいはしあわせ~ サン・スマイル

埼玉県ふじみ野市苗間1-15-27

TEL : 049-264-1903 FAX:049-264-1914

e-mail: mail@sunsmile.org

納品箱にご請求書と振込先のご案内を入れさせていただきます。

本当においしい、最高のお酒を飲みたい。

そして多くの皆様と共有しておいしいしあわせを感じたい！その願いから生産、企画、製造、販売の4者がタッグを組んで生まれた「よろづ」。

全ての皆様に和が生まれ益々素敵な世の中が創造されていく一部分でもお役にたてればと願って醸し出されました。素敵な酒宴が生まれたらとても幸せです。



なりさわ生命食

