

今年もやります！しぼりたての生原酒を新潟から直送
カクヤスだからこそ出来るスピードで、元日にお届け！
お正月に彩りを！『元日初しぼり』ご予約受付開始

予約受付期間：2013年11月11日(月)～12月8日(日)

URL: http://www.kakuyasu.co.jp/news/feature/201311_hatsushibori/

株式会社カクヤス(本社:東京都北区、代表取締役社長:佐藤順一、以下カクヤス)は、ECサイト「カクヤスネットショッピング」において、2013年11月11日(月)より純米吟醸無濾過生原酒『元日初しぼり』のご予約を開始いたします。

カクヤス店舗からのお届けエリア内限定

2014年 元日にお届け

元日初しぼり
ご予約受付中!

毎年ご予約期間中に受付終了となる人気商品です!
数量限定のため、お早めにご予約ください。

※ご予約期間内でも予定数量に達した時点で受付を終了させていただきます。

2013年12月8日(日) ご予約締切

■『元日初しぼり』とは？

『元日初しぼり』は大晦日からしぼり始めて、元日にお客様のお手元にお届けする数量限定のカクヤスオリジナル純米吟醸無濾過生原酒です。元日にしぼりあげる生酒をご家庭にしながら、しぼった当日に味わえることから毎年予約期間中に完売してしまうほどの人気商品です。純米吟醸の繊細な味わいと、無濾過生原酒のフレッシュな味わいは、年始のおめでたい品としては勿論のこと、蔵元毎の飲み比べも楽しさを倍増させオススメです。



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社カクヤス PR 事務局

担当: 船越・堀江 TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075

e-mail: a-funakoshi@vectorinc.co.jp (船越)

商品詳細

白龍 元日初しぼり

- ・蔵元/新潟県阿賀野市『白龍酒造』
- ・特徴/すっきり辛口！
- ・容量/1.8L
- ・販売数量/限定 1,900 本
- ・販売価格/2,480 円(税込)



新潟県の中でも良質な米が産出される越後平野の中心、阿賀野市にある白龍酒造は、創業 1839 年。新潟県内で収穫される酒造好適米「五百万石」によって醸しだされる酒は、味わい深く飲みやすい、毎晩でも飲みたくなる日本酒。日本酒初心者にもおすすめです。

ほまれ麒麟 元日初しぼり

- ・蔵元/新潟県東蒲原郡『下越酒造』
- ・特徴/はなやか辛口！
- ・容量/1.8L
- ・販売数量/限定 1,900 本
- ・販売価格/2,480 円(税込)



新潟県と福島県の県境に位置する下越酒造。ここは寒暖の差が大きい豪雪地帯で、日照時間が短く『川霧』が発生する湿潤な風土。醸造をするのに適した自然環境。自家精米機などの設備を充実させながらも、麴の仕込みは杜氏による手作業に徹底的にこだわる、妥協のない酒造り。越後流の本物の「淡麗辛口」をお楽しみ下さい。

※ネットショッピングでの販売は「白龍 元日初しぼり」「ほまれ麒麟 元日初しぼり」の 2 商品の 1.8L(一升瓶)のみとなります。720ml の販売は電話注文または、店頭ご予約のみの受付となります。

2014 年元日お届けまでの流れ

①大晦日～

新潟の醸造元で、大晦日からしぼり始め、元日未明にしぼりあげ。

↓

②元日 6:00～

瓶詰めして新潟を出発

↓

③元日 12:00～

東京配送センターへ到着

↓

④元日 16:00～

カクヤス各店舗へ到着

↓

⑤元日 17:00 以降

順次お客様のお手元に！

(※元日のお届けは東京・神奈川のカクヤス店舗からの自社配達エリア限定となります。)

(※大阪地域のカクヤス店舗からの自社配達エリア内にお住まいのお客様へのお届けは 1/2(木)16 時以降となります。)

(※宅配便による全国発送は承っておりません。ご了承下さい。)



<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社カクヤス PR 事務局

担当:船越・堀江 TEL: 03-5572-6071 FAX:03-5572-6075

e-mail : a-funakoshi@vectorinc.co.jp (船越)