

浜福鶴 吟醸工房

酒造りが見れる。限定品が買える。生酒が味わえる。
人気の発酵食品も充実。
「発酵文化」体感空間

I「もろみ仕込みが見られる」酒蔵見学コース

数ある酒蔵テーマ館のなかでも「もろみ仕込み」を見学できるのが浜福鶴吟醸工房の大きな魅力です。ふつつつと醗酵する“酒の声”を聞き、芳醇な香りにつつまれながら酒造りの極意を体感ください。



II「いろいろなお酒が味わえる」生酒試飲コーナー

伝統の技に触れたあとは、落ち着いた雰囲気の中で試飲コーナー（一部有料）で清冽なしぼりたて生酒をご賞味いただけます。米や製法の違いによる飲み比べをお楽しみ下さい。



III「限定品が買える」直売コーナー

吟醸工房でしか買えない蔵元ならではのお酒や、たくさんのオリジナル商品を販売いたしております。お酒を飲まない方にも好適な自家製甘酒、こうじドリンクや地元の物産品、こだわりの発酵食品などをご用意しております。



お問い合わせは

株式会社 小山本家酒造 灘浜福鶴蔵

〒658-0025 神戸市東灘区魚崎南町4丁目4番6号

TEL.078-411-8339

開館時間 10:00~17:00 (月曜定休 但し祝祭日は開館) 入館無料

http://www.hamafukutsuru.co.jp

酒蔵からの心あたたまるギフトセット

ご来店のお客様には大切な贈り物の中身がわかるように、試飲・試食をご用意しております。お気軽にお越し下さい。

※下記以外のセットも承ります。裏面をご参照の上、お申し付け下さい。(別途箱代がかかります)



「浜福鶴飲み比べ」セット

浜福鶴 生酛純米辛口
浜福鶴 純米吟醸旨口
1800ml×各1本
商品No. 1171 5,370円
720ml×各1本
商品No. 1172 2,830円



「大吟醸飲み比べ」セット

浜福鶴 純米大吟醸
浜福鶴 備前雄町大吟醸
1800ml×各1本
商品No. 1169 5,710円
720ml×各1本
商品No. 1170 2,870円



「大吟醸 六甲の雫」セット

大吟醸 六甲の雫
浜福鶴 生酛純米辛口
720ml×各1本
商品No. 1168 4,490円



浜福鶴の定番！
おすすめセット

限定品
大吟醸 浜福鶴

全国新酒鑑評会に於いて、数々の金賞を受賞した浜福鶴が醸す、大吟醸「浜福鶴」は、手作業による袋しぼりで「一本本大切に瓶詰めされた原酒です。」「ひと火」と言われ、大吟醸特有の風味を逃さないように、瓶詰め後に加熱殺菌されております。原酒ならではの、芳醇な味わいをお楽しみ下さい。

商品No. 0101 1800ml詰 10,550円 (桐箱入り)
商品No. 0229 720ml詰 5,400円 (桐箱入り)



「空蔵飲み比べ」セット

純米吟醸 空蔵山田錦
純米吟醸 空蔵雄町
720ml×各1本
商品No. 1161 3,380円



「柚子日和」と「限定生原酒」セット

柚子日和
限定生原酒
720ml×各1本
商品No. 1173 3,700円



「無濾過」と「雄町しずく」セット

大吟醸 米治
純米吟醸 米治
720ml×各1本
商品No. 1159 3,940円



「無濾過」と「雄町しずく」セット

純米大吟醸斗瓶取り 雄町しずく
大吟醸 無濾過
720ml×各1本
商品No. 1160 6,840円

限定品
米米セット

当蔵名物案内人宮脇米治自信作

生酒

要冷蔵

限定品

最高級品種「幻の酒米」で造る至極の味わい
「無濾過」と「雄町しずく」セット

生酒

要冷蔵

浜福鶴のおすすめギフト

吟味された名水と米、そして伝統の技、
そのすべてをお届けします。

http://www.hamafukutsuru.co.jp

Winter Gift

冬のオススメギフト

ご注文方法

- FAXの場合 注文書が何枚かになる時は、すべての注文書に注文主名をご記入下さい。
FAX……078-411-1091
- 電話の場合 受付時間は午前9時30分～午後5時
フリーダイヤル……0120-411-948
TEL……078-411-8339
(月曜定休、但し祝祭日は営業)

●お届けの地域やご注文のタイミングによっては、お届け日のご指定などご希望に沿えない場合もございます。

ホームページ

http://www.hamafukutsuru.co.jp
e-mail:info@hamafukutsuru.co.jp



お支払い方法

- お届け先が、ご注文主様の場合、コレクトサービス(代金引換払)になります。
- ※お買上げ金額が1万円未満の場合、手数料が別途かかります。
- お届け先が、ご注文主様と異なる場合、別便で、請求書・郵便振替用紙を送らせて頂きます。

お買上げ額	送料
10,000円以上	無料
6,001~9,999円	108円
3,001~6,000円	216円
3,000円以下	324円

送料割引サービス

期間:平成27年11月8日~12月29日まで

- 1回のご注文が10,000円を超えたと、1件分の送料がサービスとなります。(但し、送料は対象外です。)下記をご参考下さい。
- | | | |
|-----------|-------------|-----------|
| 5,000円以上 | 10,000円未満…… | 1件分送料半額 |
| 10,000円以上 | 20,000円未満…… | 1件分送料サービス |
| 20,000円以上 | 30,000円未満…… | 2件分送料サービス |

<送料早見表>

送 料 (1個口)		
北海道	1,512円	北陸中部 756円
東北北部	1,080円	関西・中国 756円
東北南部	972円	四国・九州 864円
関東・信越	864円	沖縄 1,296円

- クール便で利用の場合は、別途追加料金をいただきます。詳しくは、お問い合わせ下さい。

- 【お願い】当社は環境資源の節約に努めております。外箱が不要な場合は、ご注文の際にお申し付け下さい。
- このカタログに記載してある価格は平成27年11月現在の価格です。
- 価格には消費税が含まれております。●送料は別途申し受けます。お酒は20歳をすぎずから、楽しく適量を心がけてください。

保存の仕方

直射日光を避け、冷暗所に保存し、製造日より1年以内を目安にお召し上がり下さい。特に生酒は必ず冷蔵庫に入れて保管していただいた上、開封後はお早めに飲み切ってください

水・米・技がそろう
灘の銘酒造りを確かに継承。



セットも承ります お好みのお酒をセットにいたします。(箱代別途)



最高の酒造りを伝承していく蔵。

清酒醸造において、最高レベルの水・米・技がそろう神戸・灘魚崎郷にて江戸時代中期の文化五年(1808)創業以来、酒を造り続けて来ました。変わる事のない清冽な六甲山の伏流水を仕込み水として使用し、代々の杜氏の一途な心意気によって、「浜福鶴」「空蔵」をはじめとした銘柄を生み出してまいりました。

平成7年1月の神戸を襲った大震災によって、趣のある旧酒蔵は失われてしまいましたが、酒造りの心と技は今日まで継承され続けております。浜福鶴吟醸工房はお客様の信用と古き良き伝統を守るために、さらなる品質の向上に挑戦してまいりたいと思っております。



商品No. 0381 1800ml詰 **2,490円**
商品No. 0384 720ml詰 **1,410円**

摂州灘の酒 七ツ梅 ナナツウメ
七ツ梅は、天保年間江戸幕府大奥の御膳酒として愛飲され、葛飾北斎の作品に描かれるなど、数多くの歌人文人に愛された由緒ある日本酒の銘柄です。江戸時代から伝わる伝統の生酛づくりにより、唯一無二の個性となるよう丹誠込めて醸しました。味わいは、透明感のなかにも奥行きがあり、きめ細かくやわらかなと越しが特徴です。冷やでも咽でも美味しくお召し上がりいただけます。
帯どきの祝儀の酒も七ツ梅



商品No. 0400 1800ml詰 **2,420円**
商品No. 0401 720ml詰 **1,060円**

浜福鶴 備前雄町大吟醸
酒米の元祖と云われる酒造好適米の「雄町」を55%使用。やわらかな香りと広がりのあるふくよかな味わいが特徴です。



限定品 商品No. 0370 1800ml詰 **2,700円**
商品No. 0371 720ml詰 **1,390円**

浜福鶴 純米大吟醸
地元兵庫県産米を45%まで磨き上げて、米と水だけで造った純米大吟醸酒。上品な香りとなめらかな口当たりで、お米の旨みと心地よいキレをお楽しみいただけます。



商品No. 0363 1800ml詰 **2,240円**
商品No. 1028 720ml詰 **1,170円(箱入り)**

浜福鶴 生酛純米辛口
灘酒の真髄、生酛造りの技を駆使した辛口タイプの本格「生酛純米酒」です。日本酒の最も伝統的な醸造方法である「生酛造り」は、香り清々しく奥行きのあるバランスのとれた上質な味わいが特徴です。



商品No. 0388 1800ml詰 **2,540円**
商品No. 0389 720ml詰 **1,240円**

浜福鶴 純米吟醸旨口
吟醸工房の技術を結集して丹精込めて仕込んだ純米吟醸酒です。やわらかな香りと旨みが絶妙に溶け合い、キレの良いのと越しでどんな料理とも一緒に楽しみ頂けます。



商品No. 0132 500ml詰 **2,700円(箱入り)**

限定品 大吟醸 小山屋又兵衛
創業者「小山屋又兵衛」秘伝の技を伝承し、丹精込めて醸す当社最高峰の大吟醸。全国新酒鑑評会出品酒として特別に醸造された本製品は、フルーティーで洗練されたバランスの良い味わいが特徴の逸品です。



商品No. 0103 1800ml詰 **5,350円(箱入り)**
商品No. 0122 720ml詰 **2,900円(箱入り)**

大吟醸 六甲の雫
地元兵庫の酒米「山田錦」を極限の40%まで磨き、寒造り(一二月)の厳しい寒さのなかで、大自然の恵み(六甲山の伏流水・六甲おろし)と最高峰の技術により磨きあげられた二品。華やかな芳香と、雪解け水のような洗練された味わいをお楽しみ下さい。

リキュール

商品No. 1901 720ml詰 **1,620円**

商品No. 1916 300ml詰 **520円**

新発売
薫る 浜福鶴スパークリング
大吟醸の酵母由来の香気成分を原材料の一部に使用し、華やかな薫りに仕上げました。日常にちょっと贅沢な気分を味わいたい時や、いつもとは違うお酒を飲みたい時にお楽しみいただける和スパークリングです。
※上槽(お酒のしぼり)が無い月や品質に納得のいかない場合は、販売を延期する場合がありますので、予めご了承ください。

柚子日和
四国産の完熟ゆずを100%使用し、「日本酒」と「ゆず」で仕込んだ本格ゆず酒。
一瓶に天然のゆず玉を約12個使用することで、果実感たっぷりの甘酸っぱくほろ苦いバランスのとれた味わいに仕上げられています。ゆず本来の香り高い豊かな風味を、ロックで冷たく冷やしてお楽しみ下さい。



商品No. 0346 720ml詰 **1,850円** **要冷蔵**

限定品 限定生原酒
月替わりでお勧めのお酒を選んで瓶詰するため、抜群の鮮度と日本酒本来の果実様の香りが最大の特徴です。仕込の違いによる日本酒の奥深さを、お楽しみください。
※上槽(お酒のしぼり)が無い月や品質に納得のいかない場合は、販売を延期する場合がありますので、予めご了承ください。



商品No. 0227 720ml詰 **3,600円(保冷ケース入り)**

限定品 純米大吟醸斗瓶取り 雄町しづく 生酒 **要冷蔵**
酒米の元祖「雄町」を50%まで磨き、丹精込めて醸造いたしました。モロミを「袋しぼり」と呼ばれる特殊な製法によって搾り、自然に流れる雫を斗瓶に貯蔵した当製品は、華やかな芳香と雄町米独特の濃厚なやさしい味わいが特徴です。



商品No. 0221 720ml詰 **3,240円(保冷ケース入り)**

限定品 大吟醸 無濾過 生酒 **要冷蔵**
通常のお酒は、濾過(火入れ)と呼ばれる工程を経て製造されますが、一切の工程をばき、しぼったそのままの状態(瓶詰)のまま、口に残る味の余韻は良質の酒米でしか生まれません。米の深い味わいを冷やしてお楽しみ下さい。



商品No. 0224 720ml詰 **1,390円**

限定品 蔵出し生にがり 生酒 **要冷蔵**
米の旨みが濃縮した味わいで、酸味のある食材との相性が良いです。



商品No. 0222 720ml詰 **1,750円**

限定品 純米吟醸 米治 生酒 **要冷蔵**
山田錦の米味が生きる飲みこたえのある純米吟醸酒。



商品No. 0239 720ml詰 **1,960円**

限定品 大吟醸 米治 生酒 **要冷蔵**
宮脇米治の自信作！
飲み飽きしない、適度な香りの淡麗大吟醸。