

幸せを運ぶコウノトリからの贈り物のような日本酒

鳴門鯛 特別純米 コウノトリの酒 朝と夕

2021年1月18日発売！【限定 1,200 本】お早めにご注文ください

2020 年春、「ビオトープ米でお酒を造るプロジェクト」は始動しました。

”あさひ”と”ゆうひ”というコウノトリのペアが子育てする巣の近くで、田んぼの生き物を増やす技術の実証実験をしながら特別な栽培方法（化学農薬、化学肥料の使用量が当地比5割減）で生産し、収穫した米で日本酒を造るというプロジェクトです。

NPO 法人とくしまコウノトリ基金が主導し、農家さんはじめご賛同者の方々の協力を得て、世界にひとつの日本酒が出来上がりました。ペアの愛称から「朝と夕」と命名。ラベルには仲睦まじい2羽のコウノトリと、大麻町の水、空、実りを迎えた秋の田んぼ、



レンコン畑を配しました。結婚祝いや出産祝いなど、お祝いの品としてぴったりの一品です。

米の両脇を中心に削り取って平たく精米することにより、酒の雑味のもととなるタンパク質を効率的に除く“扁平精米”という精米方法を用い、純米酒でありながら雑味のないクリアな味に仕上げ、純米酒ならではのふくよかな香りとう米の旨みが、軽やかな酸味と調和しています。



コウノトリを応援しています

売上金の一部はNPO法人とくしまコウノトリ基金に寄付し、コウノトリの野生復帰を進める活動に使われます

鳴門鯛 特別純米 コウノトリの酒 朝と夕 (あさとゆう)

アルコール度数 15度 内容量 720ml 原材料 米(国産)、米麴(国産米)
使用米 ハナエチゼン(鳴門市大麻町産) 精米歩合 70%(扁平精米)

お申し込み日	商品	価格	ご注文数
月 日	鳴門鯛 特別純米 コウノトリの酒 朝と夕 720ml	1,650円[税込]	本
お名前 (ふりがな)			
様	代金	済	未
ご住所		お電話番号	
熨斗などのご希望などございましたらご記入ください		【販売店】	

※お客様の個人情報は当社において厳重に保管いたします。 ※二十歳未満の飲酒は法律で禁止されています。