

銘酒「緒方洪庵」

造って飲んで広げて復興支援
第3弾 2022BY

今年も小瓶も 作ります！

「緒方洪庵」 第三弾

- 皆さまからのご要望を多くいただき、今年も小瓶（300ml）を中心に造ります！
- いよいよ愛媛県西予市の酒米「しずく媛」と阪大ゆかりの「6号酵母」で造ります！

「穏やかで、おとなしいパイナップルのような香りがあり、後味に心地よいほろ苦さの残る、澄んだ透明感のある綺麗ですっきりとした味わい。すっと体に入ってきて消えてゆく、綺麗で上品なお酒に仕上がりました」（此の友酒造・藤原誠社氏）

特別純米酒「緒方洪庵」R5/3/1発売

- 火入れ（黒） 根強い人気
すっきりとした味わい
300ml瓶 1,210円（税込）
4合瓶 2,420円（税込）
- 生酒（白） 少量生産のプレミアム酒
冷酒がおすすめです
300ml瓶 1,375円（税込）
4合瓶は **完売**

ご購入はこちらから
もしくは「NEOのむら」で検索！



◀ 「緒方洪庵」火入れ（黒）・300ml ※イメージ

illustration by Yonekawa Mika

- 価格には、西日本豪雨で被災した愛媛県西予市野村町への復興支援額を含みます。
- 6号酵母、愛媛県西予市産酒造好適新品種米「しずく媛」使用
- 醸造元：此の友酒造株式会社（全国新酒鑑評会8年連続金賞受賞）
- 20歳未満の方の飲酒は法律で禁じられています。

問い合わせ先・販売元：非営利型一般社団法人 NEOのむら
（のむら自治振×愛媛大学×大阪大学）
Email: nomuraneo@gmail.com



NEOのむらHP

