

2025年12月22日～価格改正

2025年12月9日
名古屋酒販協同組合

「知多ぶる 薫酒/CHITA ble ワイン酵母」のご案内

「知多ぶる/CHITA ble」は知多の酒蔵と知多の農家を作る愛知県が開発をした酒米(夢吟香)と知多の水を使った、日本酒造りを通して、知多が誇る発酵、醸造文化を地産地消で応援する日本酒です。酒質設計からプロジェクトチームのみなさんで行った、世界に一つしかない味わいの日本酒で、2種類それぞれ年間限定数量商品です。

企画・販売元は、中日新聞に毎月第1土曜日の朝刊折込に環境情報誌「Risa」を発行している(株)中日メディアブレンです。醸造は、過去に何度も全国新酒鑑評会で金賞を受賞している盛田金しゃち酒造(株)の神谷尚宏社氏(醸造責任者)に依頼し、製造してもらったお酒です。

(販売者:株式会社中日メディアブレン・製造元:盛田金しゃち酒造株式会社)

2025年12月末から2026年1月頃までは、無濾過生原酒(生酒)となります。
但し、無濾過生原酒(生酒)が完売次第、火入れ酒に入れ替わります。
※ラベルがマイナーチェンジされます。



知多ぶる 薫酒 純米大吟醸 720ml

薫りの重なりや変化を味わう楽しさをもつ日本酒。
まず洋梨、メロン、青リンゴの様な立ち香から、口に運ぶとふくよかなフレッシュジュースな味わいを楽しめます。3種類の酵母を絶妙なタイミングで掛け合わせる醸造技術の粋で醸された、華やかでアロマティックな極みの薫酒です。

原材料:米(国産)・米麴(国産米)夢吟香100%使用
精米歩合:50% アルコール分:14% 日本酒度±0

CHITA ble ワイン酵母 純米吟醸 720ml

五感を楽しむ日本酒。甘味と酸味のバランスが取れた軽やかで乾杯酒、食中酒におすすめの新しいタイプのお酒です。日本酒とも白ワインとも違う、果実のような香りと爽やかな味わいをお楽しみください。海外の方にも。

原材料:米(国産)・米麴(国産米)夢吟香100%使用
精米歩合:60% アルコール分:12% 日本酒度-10

■発注単位;1品種3本以上 ■組合に入荷後、組合から配送致します。

名古屋酒販協同組合 行 注 文 書 年 月 日
FAX 052-322-5782 ※価格は、税抜

商品名	容量	卸	小売	注文本数
知多ぶる 薫酒 純米大吟醸	720ml	3,300	4,400	本
CHITA ble ワイン酵母 純米吟醸	720ml	2,625	3,500	本

■地区

■店名