

ワイングラスでおいしい日本酒アワード  
**金賞・最高金賞受賞酒**



**2023**  
 プレミアム純米部門金賞

広がるジュシーな果実感と  
 バランスの整った香味

**雄町 純米吟醸 熟成酒**



しっかりとしたメロンのような豊かな味わいと、余韻には「雄町」独特の苦味が残るフルーティーな香りの熟成酒。

720ml	2,035円
1800ml	4,070円



**2021**  
 メイン部門最高金賞

食べて美味しいお米で造る  
 旨みの多い究極の食中酒

**純米無濾過**



まろやかで濃厚なお米の甘さが魅力のコスパ最強普段酒。燗酒のコンテストでも入賞多数。冷や〜熱燗、どの温度も楽しめます。

720ml	1,100円
1800ml	2,035円



**2023**  
 スパークリング SAKE 部門金賞

爽やかな酸味と弾ける美味しさ  
 ココロ踊るスパークリング

**ふわしゅわスパークリング**



まろやかさでほんわり、しゅわしゅわ爽やか！トキメキの味。日本酒にしては低アルコールの12度なのも飲みやすさの理由です。

270ml 1本	770円
270ml 6本	4,620円

【ワイングラスでおいしい日本酒アワード】受賞酒をお得に飲めるセットはコチラ！

**夏の日本酒福福セット D**



送料・クール代込 **8,480円**

多満自慢！  
 純米無濾過、雄町 純米吟醸生原酒、雄町 熟成酒  
 各720ml  
 ふわしゅわスパークリング 270ml×3本 (合計6本)

上記の受賞酒と出来たての  
**雄町 生原酒もセットで！**

瑞々しいパイナップルのような香りが広がる「雄町生原酒」とワイングラスでおいしい日本酒アワード受賞酒を堪能できるスペシャルなセット。夏らしい爽やかな日本酒で、楽しい晩酌のひとときを！

蔵元直送便のご案内

ご注文方法

オンラインショップ



カード決済・銀行振込・代金引換をご利用いただけます。  
<https://tamajiman.com/index.html>



- ・会員登録すれば、2回目以降のお客様情報入力が必要になり、スムーズにお買い物ができます！
- ・クレジットカード決済がお選びいただけます。
- ・メルマガ（任意登録）で新商品などの情報がスグにわかります。

石川酒造 ネットショップ

TEL・直売店「酒世羅」店頭受付

酒世羅直通 10:00～18:00 (火曜日休業)

銀行振込・代金引換をご利用いただけます。

**042-530-5792**

〒197-0003 東京都福生市熊川1番地  
 営業時間 10:00～18:00 火曜日定休 (12月は無休)



送料

送料一覧

※冷蔵商品は別途クール代 396円 (税込) かかります。

東京都	東北・関東・甲信越・東海・北陸	近畿	中国 四国	九州 北海道	沖縄
980円	1,050円	1,100円	1,200円	1,400円	1,500円

価格は全て税込み表示

**送料/ 10,000円以上 0円**

- 商品合計10,000円以上
- 配送先1件分
- 送料、クール代サービス (代金引換手数料は除く)

お振込は 西武信用金庫 拜島支店  
 普通預金 No.1277604  
 口座名義人 石川酒造株式会社

熨斗対応いたします



- ・カタログ掲載商品は、通常の紙タイプの熨斗で対応致します。
- ・複数商品を同梱の際は、段ボール箱での配送となりますのでシールタイプの熨斗となります。
- ・段ボール箱での配送時で、名入り熨斗をご希望の場合は、こちらで選んだ1商品に付けさせていただきます場合がございます。(段ボール箱のサイズによっては、箱に付ける場合もございます。)
- ・オンラインショップでの熨斗対応につきましては、WEBページにてご確認ください。

SNSのご案内



@tamaji\_man  
 最新情報や Twitter 限定キャンペーンなど。



ishikawabrewery  
 新商品やレストラン情報を公開中。



石川酒造株式会社  
 @tamajiman  
 最新情報や参加イベントなどをお知らせ。



石川酒造 (東京福生)  
 新商品や季節ごとのお酒のご案内が届きます。毎月の抽選で割引クーポンが当たるかも！

オリジナルLINEスタンプ販売中



前迫社氏の  
 業界向け  
 マニアックスタンプ



多満自慢  
 アマビ工様  
 ~前向き気分~

**note** はじめました。



クリエイター名  
 石川酒造 (東京福生)

ページのフォローや記事への「スキ」が動きになります。宜しくお願いたします。

石川酒造のご案内や蔵人ののはなし、ビールや日本酒に合うお料理レシピなどを紹介する予定です。乞うご期待！