

日本各地から秋の“ひやおろし”集めました 鳥良/鳥良商店/おもてなしとりよし 日本酒フェア開催！

手羽先唐揚専門店の「鳥良」などを展開するS F P ホールディングス株式会社（本社：東京都世田谷区玉川二丁目21番1号 二子玉川ライズ・オフィス10階 代表取締役社長 佐藤誠）は、「鳥良」「鳥良商店」「おもてなしとりよし」にて、2018年9月11日（火）～2018年10月下旬（なくなり次第終了）まで、日本各地から集めた秋の日本酒“ひやおろし”をご用意いたしました。

熟成を深めた秋の贅沢“ひやおろし”！

暑い夏の間をひんやりとした蔵で、眠って過ごすことで熟成を深めました。

～飲んで応援！西日本のひやおろし～

【広島】中国醸造

一代弥山 純米吟醸 八反錦 ひやおろし

100ml 580円（税抜）

広島県が生んだ酒造好適米「八反錦」を使用。しつかりとした麹作りで『八反錦』の旨味と後切れの良さを引き出しました。瓶燭1回火入れでひやおろし用に低温蔵廻り（5度…熟成期間4ヶ月）しました。スッキリとした中にも程よい熟成感があるのが特長です。



【島根】李白酒造

李白 特別純米 ひやおろし

100ml 480円（税抜）

酒仙蔵の中で夏を越え、熟成させた本品はすっきりとした味わいの中にも、ふくよかに広がる旨みが特長の生詰め特別純米酒です。



【佐賀】東鶴酒造

東鶴 特別純米 ひやおろし

100ml 580円（税抜）

東鶴らしいほのかな柑橘&メロンの香りが爽やかです。すっきりしていながらも柔らかな酸が酒質を支え、ジューシーなフルーティさがお米の旨味と相まって豊かな旨みを表現しています。



～東北地方のひやおろしもどうぞ～

【山形】出羽桜酒造

出羽桜 特別純米 ひやおろし

100ml 680円（税抜）

出羽桜らしい、山廃仕込み特別純米ひやおろし。五味豊かな、複雑な味わいと、美しいキレをもつ新しい山廃の形を作り上げました。ジューシーでふくよかな味わいをお楽しみください。



【秋田】鈴木酒造

秀よし 純米酒 ひやおろし

100ml 580円（税抜）

実り豊かな秋田仙北平野で、いにしえの伝統を守りながら自然体で酒造りをする蔵元の、特別純米ひやおろし。口当たりなめらかで、純米酒らしい旨味がほどよくなっています。味があり、コク・酸とともに充分、喉ごしもキレイ—バランスよく飲み飽きない秋味に仕上がりました。秋の味覚と合わせてさらに美味しく。



【青森】桃川酒造

秋の陣 純米酒 ひやおろし

100ml 480円（税抜）

早春にしぼられた新酒も、一夏を越しちょうどいい頃合いに熟成し、味ノリしてまろやかに。その旨みたっぷりの円熟の味わいをもっとも引き出してお届けするのが「ひやおろし」。秋の味覚とも相性抜群の秋に旬のお酒です。



【鳥良商店】

吉祥寺南口店、吉祥寺北口店、新宿東南口店、新大久保店、有楽町日比谷店、原宿店、JR町田駅ターミナル口店、八王子駅前銀座通り店、浅草すしや通り店、町田中町店、神田西口店、南池袋店、国際フォーラム横店、新宿区役所前店、北千住東口店、神田小川町店、新橋店、武蔵境すきっぷ通り店、下北沢南口店、浅草橋駅前店、阿佐ヶ谷店、荻窪南口店、花小金井北口店、西新宿1丁目店、上野6丁目店、立石店、東大和市駅前店、田無北口店
◇千葉：柏東口店、本八幡北口店、千葉中央公園前店 ◇埼玉：春日部西口店、川越店、蕨西口店、所沢店、上尾西口店、東大宮東口駅前店、飯能北口店、越谷ツインシティ店、上福岡駅前店 ◇神奈川：横須賀中央店、横浜西口南幸店、平塚パールロード店、伊勢佐木町店、野毛店、小田原錦通り店、大船笠間口店、相武台前北口店
◇大阪：なんば南海通り入口店

【手羽先唐揚専門店「鳥良」】

渋谷道玄坂店、渋谷道玄坂2号店、新宿3号店、池袋1号店、池袋3号店、秋葉原店、蒲田店、大森店、吉祥寺2号店、吉祥寺4号店、立川2号店、町田店、

二子玉川店、自由が丘駅前店

◇千葉：船橋店、千葉駅前店、松戸店 ◇埼玉：大宮店、大宮南銀座通り店 ◇神奈川：川崎チネチッタ通り店、横浜西口店 ◇大阪：茶屋町店

【おもてなしとりよし】青山店、西新宿店、上野駅前店

〈本件に関する報道関係者からのお問合せ先〉

「S F P ホールディングス」 広報事務局 広報担当：細井・石井・園部

TEL. 03-6427-1827 FAX. 03-6730-9713 Mail:info@kartz.co.jp