

唎乃 KiKiNO 定期便

唎乃グラス1個と希少な日本酒2本が
毎月届く定期便(限定36名さま)

「唎く。感じる。そして、日本を味わう。」

日本酒の味幅と楽しみ方の

幅の広がりを実感いただきながら、

日本酒の美味しさの源である

「米生産者」「蔵元」に想いを巡らせ、

日本を感じてほしいという想いから

生まれたお酒のうつわ「唎乃 KiKiNO」。

お酒の美味しさや特徴を

最大限に生み出す

うつわをつくったので、

希少な美味しいお酒2本と

唎乃グラス1個を

毎月お届けする

「唎乃 定期便」を

ご用意しました。



※ 4ヶ月コース 9,900円/月 [税・送料込] ※4ヶ月間の定期購入契約になります。総額 39,600円になります。

※ 8ヶ月コース 9,600円/月 [税・送料込] ※8ヶ月間の定期購入契約になります。総額 76,800円になります。

5月 唎乃香 KiKiNO-kou

大吟醸を愉しむ

～香り立ち華やか、エレガントな艶感を味わう～

お酒 而今 純米吟醸 山田
彩来 純米吟醸酒

第一弾のお酒は、東と西からご用意した、希少なラグジュアリーライン。唎乃香をお使いいただくと、香りが凝縮され、より華やかに感じられます。是非、2本の異なる香りの魅力をご体感ください。ほんの僅かにすばまったリムの形状により、艶のある甘みをしっかりと楽しみたいだけだと思います。



6月 唎乃米 KiKiNO-mai

純米酒を愉しむ

～まろやかな米の旨みと、ふくよかなコクを堪能～

お酒 田村 純米吟醸酒
雅楽代 純米酒

米のまろやかな味わいをじっくりと味わっていただけるセレクトです。唎乃米のフラットな形状により、舌全体に酒がじんわりと広がり、ふくらみのある旨みが染み入るように感じられます。2本それぞれに異なる原料米の違いや、ぬる燗にして温度違いなど、色々と比べながらお楽しみください。



7月 唎乃爽 KiKiNO-sou

本醸造を愉しむ

～スムーズな透明感、スッキリ爽快なキレ上がり～

お酒 張鶴 本醸造
雅山流 大吟醸 如月

お酒は夏の食中酒として最適な2本を選びました。グラスは「本醸造用のグラスがあるの!？」と、業界の皆様にも多大な反響をいただいた唎乃爽。薄いリムとスツとのびたラインで、爽やかな飲み口、流麗なテクスチャーをより感じていただけます。透明感が増し、ラストはドライなキレでフィニッシュ。



8月 唎乃深 KiKiNO-shin

山廃・生酛を愉しむ

～重層的な香りと深みある酸の心地よい調和～

お酒 菊姫 山廃純米
飛露喜 純米大吟醸

唎乃深の窄まるカーブによって、山廃の芳醇な旨みと酸が、より丸みのある味わいに感じられます。手でスワリングしながら、まずはThe・山廃の菊姫を。銘酒 飛露喜は、初回の香で華やかな香りを、今回の深で奥行きのある味わいを、とグラスによる香味の変化もお楽しみいただきたいです。



→ 4ヶ月コースはここまでになります。

9月 唼乃泡 KiKiNO-awa

瓶内二次発酵のお酒を愉しむ
～スパークリングの繊細な泡とふくらむ余韻～

お酒 **獺祭** スパークリング
真澄 瓶内二次スパークリング

エアリーな泡とドライな泡、どちらも
お楽しみいただけるスパークリングをセレクト。
瓶内二次発酵特有の、繊細な泡を美しく魅せる
グラス唼乃泡でお楽しみください。
少しふくらみを持たせたボディで、
米由来の澄んだ甘みの余韻も感じていただけます。
日本の泡は、是非日本のグラスで。乾杯！



10月 唼乃熟 KiKiNO-jyuku

熟成古酒を愉しむ
～熟成して練れた甘みを、じっくりと～

お酒 **達磨正宗** 三年古酒
出羽桜 三年熟成大古酒 **枯山水**

低温熟成と常温熟成のお酒をセット。
縁がフレアした唼乃熟をお使いいただくことで、
複雑な香りが程よく分散され、香味が
ポジティブバランスに導かれる様を
ご体験いただけたと思います。
同じ三年ですが、その異なる奥深いアロマと
長い余韻を、手で温めながら
じっくりとご堪能ください。



11月 唼乃割 KiKiNO-wari

炭酸後入れでお酒を愉しむ
～日本酒ハイボールは優しく軽快なものと越し～

お酒 **たちよ** 季節酒(純米無濾過系)
田酒 季節酒

そろそろパーティーのご準備を。
炭酸割で軽やかに楽しむためのグラス、唼乃割。
日本酒ハイボールの割合は
1:1がオススメです。
ただ割るといっても美味しくないといけません。
濃密でジューシー、かつエレガントなお酒を。
どちらも入手困難な銘酒です。
まず少し、香でお楽しみいただいても。



12月 唼乃技 KiKiNO-waza

個性派を愉しむ
～甘酸な個性派を受け止め、吟味して味わう～

お酒 **新政 亜麻猫**
鏡山 千秋龍脈 純米大吟醸酒

吟味しながら味わうための形状を備えた唼乃技。
あわせて新潮流の酒、個性的なタイプのお酒を
セレクトしました。口の両側に流れ入る形により
甘味・酸味を感じやすくなり、
舌の先端で受け止めるように酒が
ゆっくりと少しずつ口中に入ります。
挑戦するつくり手の志と、
日本酒の未来を届けます。



お届け日：毎月25日 ※クール便でお届けします。
初回お届け日：5月25日(地域によっては26日になります。)
お支払い方法：クレジットカード払い (VISA/Master/JCB/AMEX)
お支払い金額と時期：1ヶ月分の代金を毎月お支払い
初回ご請求日：ご注文時
2回目以降：毎月15日(自動ご請求)

酒類の購入について
法律により20歳未満の方の酒類の購入や飲酒は禁止されております。
予めご了承ください。

※製品のお届けは、株式会社マツザキより宅配便にてお届けになります。
※限定数での募集の関係上、途中でのキャンセルは基本的に
お受けしていませんが、ご事情のある場合は、お問い合わせください。

お酒販売元 株式会社マツザキ
1887年(明治20年)に小江戸川越にて創業した老舗酒類販売店。
全国の希少な酒を揃え、地元だけでなく全国からのファンも多い。

コーディネーター Sake's kitchen 田中順子
日本酒ディレクター/料理研究家。
「日本酒を、もっと食卓に」をテーマに
Sake's Kitchen(サケズキッチン) 主宰。
あらゆる料理に日本酒をマッチングさせる方法で、
日本酒を軸にした総合的な食のスタイリングを展開。

◎ お申し込み期限 5月15日(定員になり次第終了となります)

◎ お申し込み方法

下記 URL か QRコードからお申し込みください。
<https://forms.gle/x8hBPWXcG6dC3Xdg8>



◎ お問い合わせ スガハラショップ青山 aoyama@sugahara.com

Sghr
Handmade Glassware

菅原工芸硝子株式会社
www.sugahara.com
info@sugahara.com