

「梵・超吟 Vintage (特注の漆黒の黒ボトル)」 720ml 正式発売のご案内

2024年9月吉日

合資会社 加藤吉平商店 FAX 0778-53-1406

暑さが去りやらぬ季節、皆様方におかれましては益々のご活躍、大慶至極に存じます。
皆様方には、日頃より「梵」をご愛顧頂き、心から感謝申し上げます。

本日ここに、究極の日本酒「梵・超吟 Vintage」の正式発売のご案内をさせていただきます。

先日9月6日の日本外国特派員協会においての弊社の記者会見以来、お問い合わせが殺到しております。
誠に光栄なことに、現在、予想をはるかに上回る仮受注希望を賜っております。

この商品は、完全数量限定商品（200本限定）です。

そこで、誠に恐縮では御座いますが、皆様様に公平に正式なご案内をさせて頂いて抽選で出荷先を選定
させて頂いた後に、出荷させて頂くことになりました。

ここに謹んで、正式発売のご案内をさせていただきます。

「梵・超吟 Vintage 2013」 720ml

JANコード：4524285 201236

原 材 料：米・米麴 兵庫県特A地区産契約栽培山田錦（100%使用）

精 米 歩 合：非公開（究極の超精白数%）

精米歩合を非公開とするため、この商品はあえて「純米大吟醸」の
記載は無しとしています。

アルコール度数：16度

熟 成 期 間：マイナス10度Cで10年間以上

ボトルと刻印：特注の漆黒の黒ボトルに、超精細に描かれた黄金色の鳳凰が記されています。
鳳凰の羽根の1枚1枚が、通常の「梵・超吟」より詳細に描かれています。

化 粧 箱：特注のピアノブラックの箱（人間国宝級の作者の手作り）
指紋が付きやすいため、箱を覆う筒箱に入っています。

※2024年10月1日から、正式発売開始です

★正式発売開始以前に、
販売終了が予想されています。

内容量：720ml 標準小売価格 1,100,000円 本体価格 1,000,000円
消費税 100,000円

マイナス10度Cで10年間以上の長期氷温熟成による素晴らしい至高の香りと、
超なめらかでシルクのように妖艶で芳醇な味の、感動のお酒です。

清酒 梵 醸造元 合資会社 加藤吉平商店

代表（十一代目当主） 加藤 団秀

福井県鯖江市吉江町1-11 TEL: 0778-51-1507 FAX: 0778-53-1406

試飲者のコメント

※2024年9月6日 日本外国特派員協会での記者会見に参加されて、試飲された方々の代表的なコメントです！

「梵・超吟 Vintage」720ml を1本、グラスに注いで、抽選で20名限定での試飲でした。

ワイングラスに約35ml。

一杯、五万五千元に手が震えます！

鼻を近づけると、優しい甘い香り。

トロピカルフルーツのようですが強すぎはせず、上品で気品を感じます。

精米歩合非表示のため名乗ってはいませんが、厳然たる純米大吟醸酒。

口に含むと、これまでに経験したことのない美味しさ!!

綺麗ながらも柔らかい旨味が優しく口中に広がり、滑らかに喉を通ります。

これまで、精米歩合が極限までお米を磨いたお酒は、雑味が無く、とにかくきれいでスッキリという印象がありますが「梵・超吟 Vintage」にはそれに加えて気品ある旨味を感じさせるのも長期氷温熟成のおかげでしょう。

香り・綺麗さ・優しさ・旨味、すべてのバランスが絶妙の心地よさです!!

本来食中酒の日本酒では、料理とのペアリングも重要ですが、このお酒には料理は不要。

このお酒自体が“至高”の存在です。

何とも贅沢な時間でした!!



正式御注文書

※原本は署名捺印後、必ず郵送をお願い致します。

年 月 日

梵・超吟 Vintage (特注の漆黒の黒ボトル) 720ml _____ 本

御住所:

電話番号 (平日の日中連絡が取れる番号) :

(代表者直筆署名/社判)

※今回、完全数量限定 (約200本) での出荷の為、御注文頂いた数量に、お応えできない場合がございます。御注文数に対しての出荷本数は抽選とさせていただきます、その場合の出荷本数に関しましては、ご一任賜りますようお願いいたします。