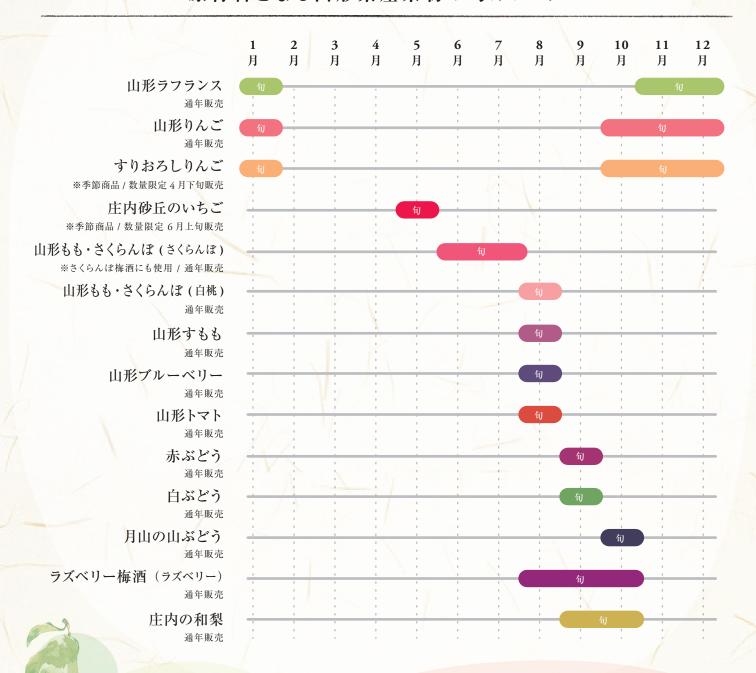


原材料となる山形県産果物の旬カレンダー



収穫~出荷まで

子宝リキュールのラインナップの大半 は、山形で採れる果物を原料にしています。農 家さんで収穫した果物をジュースに加工し、果汁・ 醸造アルコール・果糖等を原料にリキュールを製造 しています。

収穫時期のおよそ1ヵ月後にジュースへの加工が終了 し、このジュースは種類によって、冷蔵または冷凍保存 され、在庫数を見ながら、適切なタイミングで瓶詰のス ケジュールを決めています。果物からジュースへ加工 する手間がありますので、旬の時期よりも出荷時期 が遅れます。

何卒ご了解いただきますよう お願い申し上げます。

子宝リキュールおすすめの飲み方

創業天保三年の酒蔵が自信を持ってお薦めするこだわりのリキュールで す。ロックまたはソーダ割り、冷やしてそのまま、他のリキュールとのミックス など、自分のスタイルでお召し上がりください。





ソーダ割り



冷やして







- 開封前は絶対に振らないでください。
- 開封後はよく振ってお飲みください。
- 直射日光にあたると退色する恐れがあります。
- 開封後は冷蔵庫に保管の上、
- お早めにお召し上がりください。

たてにゃんは楯の川酒造 公式ゆるきゃら。たてにゃんは本当 に実在する猫(♀)です。2009年8月生まれ。突如、会社の 事務所に迷い込んできて、住み付いた猫で現在は社長の自宅 で飼われています。普段はずっと寝ています(笑)

