

各位

平素より、小豆島酒造のお酒をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。この度、心苦しくも、2025年2月よりお酒の価格を改定させていただくこととなりました。

私たちは小豆島で唯一の造り酒屋として、この地の風土と伝統の味を守り抜く使命を担っています。お酒は、蔵人たちが手間を惜しまず、一本一本愛情を込めて仕上げたものばかりです。新たにオリブ酵母を使ったお酒の開発にも挑戦しながら、品質を守るために、通常のタンク貯蔵ではなく、敢えて手間のかかる瓶貯蔵を選んでいます。これは、瓶が空気との接触を抑え、より深い味わいを長く保つための方法であり、お客様に最良の味わいをお届けしたい一心で続けている工程です。また、一本一本手作業でラベルを貼り、細部に至るまで職人の手が入っております。

私たちのお酒が他の造り酒屋よりもやや高価であることは重々承知しています。それでも、守りたい味、残したい伝統がここにはあります。お客様に心から満足していただけるお酒をお届けするため、どうしても必要な決断でした。「小豆島の味を絶やさないために」。どうか、この想いを感じていただければと存じます。

蔵人一同、変わらぬ想いで、今後も真摯に酒造りに励んでまいります。何卒ご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。

引き続きのご愛顧を、心よりお願い申し上げます。

2025.年1月吉日

小豆島酒造株式会社 従業員一同