



「道後・にきたつ仕込み水蔵部」会員募集中。

遠く万葉に「熟田津」(にきたつ)と謳われた伊予・道後の地。道後をこよなく愛し、この地名にちなんだ清酒「仁喜多津」を造り続けて、一世紀以上。瀬戸の味覚に調和する清酒・焼酎・道後ビールを醸し続ける清冽な名水が、今も毎時6トンもの豊かな量で湧き出ています。又、弊社ではこの水を製氷事業部においても使用しています。松山、道後の中心地にありながら、今も素晴らしい水質を保ち続けている「道後・にきたつの仕込み水」を、あなたのご家庭でお使い頂ける会員になりませんか？

- オリジナル会員証発行
- 年会費／3,000円
(入会時・更新時にオリジナル石鹸と道後の湯(1,000円相当)を贈呈します)
- 所定の水質検査を随時していますので、安心です。
- ペットボトルやポリ容器をご持参下さい。
- 会員証提示にて、**本社営業中の時間内**に本社事務所にお声掛け頂きましたら、スタッフがバルブを開けますので、ご自身でお汲み下さい。
- 会員証提示にて、にきたつ蔵部(本社売店)・にきたつ庵・道後麦酒館にて現金でお支払いの場合のみ5%割引致します。

清酒 仁喜多津・道後焼酎・道後ビール

水口酒造株式会社

松山市道後喜多町3-23 〒790-0848
Tel.089-924-6616 Fax.089-924-3707
<http://www.dogobeer.co.jp/>



営業日／日曜・祝日を除く8:30～17:00

道後の名水「にきたつの仕込み水」が
あなたのご家庭でお使い頂けます。
明治二十八年創業以来、一世紀以上絶えることなく湧き出ている名水です。

「道後・にきたつ仕込み水蔵部」会員申込書 20 年 月 日

ご住所 〒 -			
E-mail			
フリガナ お名前	TEL.	FAX.	

※ご利用の際に会員証をご提示下さい。※毎日の料理、炊飯、コーヒー、お茶等にご使用頂けます。※必ず冷蔵庫に保管して下さい。※塩素消毒ではなく紫外線殺菌方式をとっていますので、汲んでからは必ず3日以内にご使用下さい。