

愛媛限定栽培品種
果肉の一粒まで贅沢

愛媛県
西宇和地区
八幡浜市産

愛媛産 甘平 (かんぺい)



贈答箱入り
6~8個

6-8個入隨機發送



日本 愛媛縣

皮薄多汁
果肉滿滿
入口滿口果汁的
至高感覺



予約販売

\$240/箱/2.5kg

- ✦ 詳情請向職員查詢 Please contact our staff for details
- ✦ 電子支付需付3%附加費 Electronic Payment with 3% additional charges
- ✦ 全線通用 For all shops and Pick-up & Delivery
- ✦ 恒隆白洋舍保留最終決定權 The decision of Clean Living shall be final



恒隆白洋舍

CLEAN LIVING

www.cleanliving.com.hk

Tel: 2333 0141

日本國產原木栽培 最高級天白椎茸



產自日本最知名的椎茸生產地區大分縣，並且採用不同於普遍的菌床種植法。使用原木栽培的椎茸難度更高，時間更長，最短也要1年半至2年的時間才能收穫。

260g/盒

除此之外高級椎茸只在冬季時收穫，確保每一粒都在最肥美的時間點上。而且最高級的椎茸的傘形表面會有白色的龜裂，整體看上去就像花開一般。在日本中，這款普遍會作為送禮用的高級品，因此價格亦十分之高。



優惠價 HK\$688

- ✦ 詳情請向職員查詢 Please contact our staff for details
- ✦ 電子支付需付3%附加費 Electronic Payment with 3% additional charges
- ✦ 全線通用 For all shops and Pick-up & Delivery
- ✦ 恒隆白洋舍保留最終決定權 The decision of Clean Living shall be final

恒隆白洋舍
CLEAN LIVING
www.cleanliving.com.hk

Tel: 2333 0141

予約販売

山形縣 寿虎屋酒造 純米大吟醸 雄町 VINTAGE

内容量：720ml
酒精濃度：16度
日本酒度：-4 (甘口)

原材料：米 (日本岡
山縣產雄町米)、米麴
包裝盒尺寸：
約10x10x30cm



保存方法：18度以下，靜止陰暗地方

最佳飲用期：嚴守以上保存方法下5年
適合同時享用的料理：刺身、壽司、天婦羅、
燒鳥、照燒雞扒、牛扒、燒魚、汁醬煮魚

【數量限定】

特價 \$888

- ✦ 詳情請向職員查詢 Please contact our staff for details
- ✦ 電子支付需付3%附加費 Electronic Payment with 3% additional charges
- ✦ 全線通用 For all shops and Pick-up & Delivery
- ✦ 恒隆白洋舍保留最終決定權 The decision of Clean Living shall be final

恒隆白洋舍
CLEAN LIVING
www.cleanliving.com.hk

Tel: 2333 0141



予約販売中

日本直送清酒



\$545/支

容量：720ml
酒精度：16度
日本酒苦度：+2（較辛口）



\$550/支

容量：720ml
酒精度：16度
日本酒苦度：-1（普通）



\$1,100/支

容量：720ml
酒精度：17度
日本酒苦度：0（普通）

- ✦ 詳情請與職員查詢 Please contact our staff for details
- ✦ 電子支付需付3%附加費 Electronic Payment with 3% additional charges
- ✦ 全線通用 For all shops & Free Pick-up & Delivery
- ✦ 恒隆白洋舍保留最終決定權 The decision of Clean Living shall be final



恒隆白洋舍

CLEAN LIVING

www.cleanliving.com.hk

Tel: 2333 0141

山形縣 山形市 壽虎屋酒造

「壽虎屋酒造」於江戶時代中期享保年間（1715-1735）創業，擁有大約 300 年的悠久歷史。於 1989 年從山形市繁華的商業地區搬遷到郊外，酒藏亦趁此機會進行革新。在傳統清酒釀造過程中加入近代技術，令到清酒質素加以進一步提升。釀酒的水是來自藏王山高瀨川伏流地下水，屬軟水；吟釀酒以上級別的酒就全部使用「全酒麴製法」。成品不單止在日本國內大受歡迎，亦得到海外清酒愛好者的青睞。

究極之點!

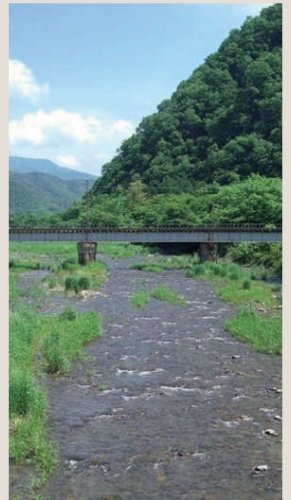
- ◎用藏王山系高瀨川伏流地下水釀酒
- ◎吟釀酒以上級別的酒就全部使用「全酒麴製法」
- ◎300年歷史加入近代技術，相輔相成
- ◎於日本國內的品酒會多次獲獎。在山形縣首屈一指。



自古以來都有栽種紅花的高瀨地區，古卜力動畫亦曾於此地取景。



酒造於德川家族第八代將軍吉宗的時代創業。明治時期製作的樺木招牌仍然保存至今。



在酒藏附近的高瀨川。藏王山的地下水會於酒藏自家的井口湧出，春季來臨時分更有天然溶雪水。

預約販売中



G1山形
品質保證

究極之點!
◎選用歷史悠久的純米酒米「雄町」，釀製48%精米。

山形縣 壽虎屋酒造 大吟釀 雄町 \$315

原材料	米、米麴、釀造酒
酒精濃度	15度
日本酒度	+2 (較辛口)
精米步合	48%



究極之點!
◎充分發揮山形縣高瀨地區所採運優質的米。

山形縣 壽虎屋酒造 虎屋の大辛 純米 \$315

原材料	米、米麴
酒精濃度	15度
日本酒度	+11(大辛口)
精米步合	70%



IWC
品質保證

究極之點!
◎不加水份，採用直接榨取裝瓶。

山形縣 壽虎屋酒造 熊野のめぐみ \$680

原材料	米、米麴
酒精濃度	17度
日本酒度	-5(甘口)
精米步合	55%



山形縣 壽虎屋酒造 梅酒
梅酒500ml × 2
原材料: 梅子、冰糖、日本酒

\$420

酒精濃度: 12度



720ml / 米・米麴: 日本產

- ✦ 詳情請與職員查詢 Please contact our staff for details
- ✦ 電子支付需付3%附加費 Electronic Payment with 3% additional charges
- ✦ 全線通用 For all shops & Free Pick-up & Delivery
- ✦ 恒隆白洋舍保留最終決定權 The decision of Clean Living shall be final



恒隆白洋舍

CLEAN LIVING

www.cleanliving.com.hk

Tel: 2333 0141

米



予約販売中

HK\$150/2kg

佐渡的越光與魚沼的越光、岩船の越光一樣，是廣受好評的越光米產地，據說是新潟縣越光米的三大產地之一。針對農藥和化肥的使用量減少50%而特別栽培種植的稻米。

「安心・安全な米づくり」



- ✦ 詳情請向職員查詢 Please contact our staff for details
- ✦ 電子支付需付3%附加費 Electronic Payment with 3% additional charges
- ✦ 全線通用 For all shops & Pick-up & Delivery
- ✦ 恒隆白洋舍保留最終決定權 The decision of Clean Living shall be final

 恒隆白洋舍
CLEAN LIVING
www.cleanliving.com.hk

Tel: 2333 0141