



夏の頒布会

2018 天寿特別企画

鳥海山の万年雪が生み出す清冽な伏流水、天寿酒米研究会と共に納得ゆくまで育て上げた原料米、そして情熱溢れる蔵人たちが、人・水・米にこだわった、美酒「天寿」の酒造り。

6月 お届けのお酒



純米酒 「爽快な純米酒」

爽やかな酸味が特徴の酵母KT901で醸しました。アルコール分を14度に抑えた軽い口当たりの純米酒を丁寧に燗火入れしました。



純米吟醸 「ナデシコ酵母仕込み」

契約栽培酒造好適米を使用し、東京農大撫子酵母で醸した純米吟醸酒。華やかな香りと軽快な酸のバランスが良いお酒です。

7月 お届けのお酒



純米大吟醸 「無濾過原酒」

契約栽培酒造好適米美山錦を45%まで磨き上げ、撫子酵母で醸しました。アルコール分17度の飲みごたえのある純米大吟醸です。



大吟醸 「美山錦100%」

天寿酒米研究会産美山錦を40%まで磨き上げ吟醸用酵母で醸し上げました。口当たりなめらかで穏やかな吟醸香が心地良い天寿の伝統を感じることでできる1本です。

8月 お届けのお酒



純米吟醸

天寿酒米研究会産秋田酒こまちを使用し、吟醸用自社酵母で醸しました。軽快な酸味が爽やかな、夏にピッタリの冷やして美味しい純米吟醸酒です。



純米酒

生酏仕込みを始め、今年で5年目を迎えました。昨年度醸した純米酒をタンクで1年間じっくり熟成させた旨口の味わいです。

《頒布の要領》

- 頒布期間・・・平成30年6月より平成30年8月までの3回
- 頒布価格・・・毎月1回 720ml×2本 3,450円×3回(送料・代引手数料込、税別)
- お申込方法・・・お申込書にご記入のうえ、電話(フリーダイヤル)・FAX・ホームページ等で直接天寿酒造へお申込みください。
- お申込締切日 平成30年5月31日
- お届け方法 蔵元よりコレクトサービス(宅配便)でお届け致します。
- お支払い方法 商品と引き換えに代金を宅配業者へお支払ください。
- お願い・・・頒布商品の一括お届けや、ご希望商品のみのお申込はお受け致しかねますので予めご了承ください。

天寿酒造株式会社

〒015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117
フリーダイヤル 0120-50-3165 FAX 0184-55-3167
http://www.tenju.co.jp E-mail info@tenju.co.jp

2018年天寿特別企画『夏の頒布会』

おと	〒	—	TEL	()
ところ				
お	フリガナ			
申				
込	E-mailアドレス			
書	■ 申込み口数			
				《蔵元発送・運賃込み》
	□			