



2017 天寿特別企画 夏の頒布会

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。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度に抑えたライトな口当たりの純米酒を丁寧に燗火入れました。



純米吟醸

「ナデシコ酵母仕込み」

東京農大撫子酵母を使用し秋田県産米を醸した純米吟醸酒。華やかな吟醸香と純米らしい酸味が広がります。

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・酒こまちを東京農大撫子酵母で醸しました。アルコール分17度の飲みごたえをお楽しみください。



大吟醸

「美山錦100%」

天寿酒米研究会産美山錦を40%まで磨き上げ伝統の技で醸しあげました。おだやかな吟醸香とキレのある味わいの大吟醸です。

8月 お届けのお酒



純米吟醸

「アベリア酵母仕込み」

東京農大アベリア酵母で醸しあげました。清らかな吟醸香と軽やかな酸のバランスが良い純米吟醸酒です。



純米酒

「生酏仕込み」

挑戦を始めて3年目を迎えた天寿の生酏仕込み。古くて新しい技術にゼロから向きあい、作り上げてきたお酒。その成果を是非ご賞味ください。

《頒布の要領》

- 頒布期間・・・平成29年6月より平成29年8月までの3回
- 頒布価格・・・毎月1回 720ml×2本 3,300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29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

2017年天寿特別企画『夏の頒布会』

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