

受賞酒飲み比べセレクション

たっぷり楽しむ一升コース

十月お届け



純米大吟醸鳥海山

2018 全米日本酒鑑評会・銀賞 Kura Master コンクール・プラチナ賞
ロンドン酒チャレンジ・金賞 L.A.I.W.C.・銀賞

天寿純米吟醸

2016 インターナショナル・サケ・チャレンジ・銅賞

天寿酒米研究会産酒造好適米を使用し、撫子の花から分離した酵母で醸し上げた純米大吟醸酒と純米吟醸酒。清んで華やかな香りと芳醇な味わいが特徴です。製法は同じながら、精米歩合 10% の違いによって香りの広がり、飲み口の軽やかさがそれぞれ際立ちます。

十一月お届け



精撰

2018 全国燗酒コンテスト(お値打ち熟燗部門)・金賞
レギュラー酒コンクール・第2位

精撰生酏 2 年熟成酒

淡麗で爽やかな風味が特徴の天寿精撰と、試験醸造として醸した同じ精撰の生酏生込みです。後者は更にタンクで 2 年ゆっくり熟成させることで、まるやかで深い旨味のある旨味が増加しました。酵母の違い・熟成による変化と共に、冷・燗の温度の違いで如何に旨味が変わるかも是非お楽しみください。

十二月お届け



初槽純米吟醸生酒

2017 ワイングラスでおいしい日本酒アワード・最高金賞

純米吟醸生酒 1 年熟成酒

収穫したての新米を使用し、撫子の花から分離した酵母で醸した、年度が一番最初に搾る純米吟醸新酒です。フルーティな吟醸香と爽やかな酸味が口の中に広がります。1 年熟成酒は-5℃での低温熟成により口に入れた時に広がる甘みが増し、旨味と吟醸香とのバランスが良いお酒になりました。生酒の熟成の違いが良くわかります。

一月お届け



純米酒

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
2016,2017・2 年連続金賞

純米生酒 1 年熟成酒

天寿酒造の契約栽培酒造好適米で醸し上げた飲み飽きしない旨口の純米酒。程よい酸味は料理との相性が良く、冷〜燗で美味しくいただけます。その純米酒を、生酒の状態で-5℃の低温貯蔵し 1 年熟成。酸味とまるやかさが増し、ジューシーで飲みごたえのあるお酒になりました。

二月お届け



本醸造

スローフードジャパン燗酒コンテスト
(お値打ち熟燗部門) 2014,2015,2016・3 年連続金賞

本醸造生酏 2 年熟成酒

契約栽培の秋田県産米を使用し、たおやかできめ細やかな風味に醸しました。一昨年に試験醸造として、同じスベックの生酏生込みでチャレンジ。タンクで 2 年ゆっくり熟成させたことで、味にふくらみを感じられるようになりました。50℃位のお燗酒での飲み比べもおおすすめです。

じっくり味わう四合コース

十月お届け



純米大吟醸鳥海山

2018 全米日本酒鑑評会・銀賞 Kura Master コンクール・プラチナ賞
ロンドン酒チャレンジ・金賞 L.A.I.W.C.・銀賞

純米大吟醸生酏 2 年熟成原酒

丹精込めて育て上げた契約栽培酒造好適米を使用して醸し上げた天寿の代表銘柄。清んで華やかな香りと芳醇な味わいが特徴です。

その代表銘柄「鳥海山」への新たな取り組みとして、生酏仕込みでチャレンジしました。

酏の違いによる重厚感が 2 年の熟成で更に程よくまとまり、華やかさはそのままに味に飲みごたえのあるお酒に仕上がりました。

十一月お届け



純米大吟醸

2018 ロンドン酒チャレンジ・銀賞

大吟醸天寿

2018 ロンドン酒チャレンジ・銀賞

純米大吟醸は、麗峰鳥海山の万年雪から生まれる伏流水を仕込みに、天寿酒米研究会産酒造好適米「秋田酒こまち」を使用して醸し上げた、芳醇な香りと繊細でやわらかな味わいが特徴のお酒です。

比べていただく大吟醸天寿の原料米は、天寿酒米研究会産「美山錦」。原料米による味わいの違いと、純米造りがもたらす前者の円み・後者の安定した滑らかな飲み口をお楽しみください。

十二月お届け



天寿純米吟醸

2016 インターナショナル・サケ・チャレンジ・銅賞

初槽純米吟醸生酒

2017 ワイングラスでおいしい日本酒アワード・最高金賞

天寿酒米研究会産酒造好適米を使用し、撫子の花から分離した酵母で醸し上げた瓶貯蔵一年低温熟成の純米吟醸。原料米に「めんこいな」を使用し、今年度の一番最初に搾る新酒、初槽純米吟醸生酒。

どちらも華やかな香りと純米吟醸ならではの芳醇な味わいですが、熟成のまるやかさと新酒のフレッシュさの対比が楽しいセットです。

一月お届け



大吟醸鳥海

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
2017,2018・2 年連続金賞 2018 全米日本酒鑑評会・銀賞

古酒大吟醸

2018 全国燗酒コンテスト(特殊燗燗部門)・金賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ・銅賞

正統・秋田流の低温長期仕込みによって醸された華やかな香りと程やかな味わいの大吟醸酒。蔵人の技と徹底した品質管理で、風格あるお酒に仕上げました。古酒大吟醸はその三年熟成酒。優しくきめ細やかな香味に加わり、時間だけが醸す事の出来る深い味わいをご堪能ください。

頒布の要領

- たっぷり楽しむ一升コース ■期間/ 2018 年 10 月～2019 年 2 月
【清酒 1.8ℓ 詰 各 2 本 × 5 回】 ■価格/ 4,320 円 (税込) × 5 回
- じっくり味わう四合コース ■期間/ 2018 年 10 月～2019 年 1 月
【清酒 720 ml 詰 各 2 本 × 4 回】 ■価格/ 5,400 円 (税込) × 4 回

- お申込み方法/ 右記のお申込書にご記入の上、最寄りの取扱酒販店へお申し込みください。
- お申込み締切日/ 2018 年 9 月 30 日
- お届け/ お申込の酒販店よりお届けいたします。
- お支払方法/ お申込の酒販店へお支払いください。
- お問い合わせ/ 頒布商品の一括お届けや、ご希望の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。

天寿の特別頒布会【お申込書】

〒	TEL ()	
おところ		
おフリガナ	申込	口
おなまえ	込	数
E-mail アドレス	一升コース	口
取扱酒販店名	四合コース	口



天寿酒造株式会社

http://www.tenju.co.jp E-mail info@tenju.co.jp
〒015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下 117
TEL 0184-55-3165 (代) FAX 0184-55-3167