

# 天寿の特別頒布会

蔵人たちが一心に醸した天寿の美酒と古くから伝わる「ことわざ」の数々。今宵はじっくり…その深い味わいに浸ろう

# 蔵出しの海老酒

## こだわり 吟醸コース

**第1回**  
12月 頒布  
天寿酒米研究会産 美山錦の特上米で醸し出された逸品と、酒どころ秋田がその威信と十五年の歳月を掛けて開発した酒造好適米「酒こま」の呑み比べ。



## 呑み比べ 満喫コース

**第1回**  
10月 頒布  
天寿伝統の酒造りにこだわり、丹精込めて醸し上げた手造り本醸造。優美で飲み飽きしない風味を生み出しています。



**第2回**  
1月 頒布  
撫子の花から分離した酵母で醸した、華やかな香りの純米大吟醸。かたや、自慢の無農薬田でアイカモ農法により育てた美山錦を使ったこだわりの純米吟醸です。



**第2回**  
11月 頒布  
天寿酒米研究会が丹精込めて育てた無農薬米を使った純米吟醸と、香りの豊かな撫子酵母で醸した純米大吟醸の呑み比べ。



**第3回**  
2月 頒布  
日本で一番と言われる酒造好適米「山田錦」の特上米で醸した大吟醸。古酒はぬる燗も旨い。



**第4回**  
3月 頒布  
大吟醸のしぼりたて生酒。この為に頒布の時期をずらし、天寿酒米研究会産の「酒こま」と「美山錦」の呑み比べです。



**第3回**  
12月 頒布  
口あたりもまろやかな旨口。甘みをおさえた爽快な辛口。その味わいの違いをお楽しみください。



**第4回**  
1月 頒布  
生まれたばかりのしぼりたての新酒。生酒の新鮮で芳醇な風味をいち早くお届けします。



**第5回**  
2月 頒布  
戦後初めて自然界から純粋分離された新清酒酵母が農大花酵母、珍しくリンゴ酸の多いマリーゴールド酵母で醸した純米と美山錦を原料に低温でじっくり醸した純米の組み合わせ。



本醸造ささにこり生酒

182

マリーゴールド酵母純米

182

あきたこまち本醸造

182

無農薬美山錦純米吟醸

182

旨口

182