

6月

第一回頒布 300ml×5本



特別本醸造

天寿酒米研究会産美山錦を100%使用して醸し上げた特別本醸造。お燗にも最適です。

純米酒

天寿自慢の美山錦。その一粒一粒に丹精込めました。蔵人の温もりが伝わる逸品です。

大吟醸

豊かな味わいの中に宿るほのかなふくみ香は、天寿の匠の極みです。

本醸造

秋田のブランド米「あきたこまち」と鳥海山自然水の「小モト」をお楽しみ下さい。

辛口

日々草酵母の特徴を活かした上品な香りと、淡麗でふくらみのある味わいです。

7月

第二回頒布 500ml×3本



純米吟醸

【ペゴニアの花分離酵母仕込み】バナナのようなフルーティーな香りと、しっとりした味わいの純米吟醸酒。

純米吟醸

【なでしこの花分離酵母仕込み】落ち着いた味わいと、フルーティーな香りの純米吟醸酒。

純米吟醸

【アペリアの花分離酵母仕込み】アペリアの花から分離された清酒酵母で醸し上げた、香りよい爽やかな純米吟醸酒。

8月

第三回頒布 500ml×3本



酒こまち純米酒

秋田自慢の酒米「酒こまち」を使用した純米酒。その特徴である、やわらかな味わいとふくらみをお楽しみ下さい。

本醸造「氷結原酒」

みぞれ状に凍らせてお召し上がり頂く特別本醸造原酒です。

純米酒

【マリーゴールドの花分離酵母仕込み】マリーゴールド分離酵母は、リンゴ酸が多いのが特徴。輪郭のふくらみをお楽しみ下さい。

ひとくちに日本酒と言いつても酵母、原料米の種類や精米歩合などの違いによりそれぞれに特徴を有する様々な旨さが醸し出されます。こだわりを持った原料米と仕込み水、それに杜氏や蔵人たちの情熱と伝統の技術が天寿ならではの旨さを生み出しています。

2008 夏の頒布会



《頒布の要領》

- 頒布期間 平成20年6月より平成20年8月までの3回
 頒布価格 毎月1回 3,465円×3回 (送料・消費税含む)
 お申込方法 お申込書にご記入のうえ、フリーダイヤル又はFAX等でお申し込み下さい。
 お申込締切日 平成20年6月5日
 お届け方法 天寿酒造株式会社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お支払い下さい。
 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

2008年天寿特別企画 『夏の頒布会』

おとこ	〒	TEL	()
お申込み書	フリガ		
	E-mailアドレス		
	申込み口数		

