

頒布会

天
TENRYO
Japanese Sake Brewery TENRYO
Brewed in Hida, Japan

天領・能作特別企画 第3弾

お客様だけに限った「頒布会」は
蔵元から毎月お酒をお届けするものです。
天領が選りすぐった季節のお酒をお届けします。
また、頒布会ご成約の皆様にはご成約特典を
プレゼントさせていただきます。

頒布会プレゼント商品

能作謹製・錫徳利



天領 能作
天領・能作 刻印入



ご予約締切
2019年
12月6日

頒布会 6ヵ月コース
22,000円 ※税込み、送料込み。

6ヵ月コース・計10本+プレゼント+送料で32,000円相当
※ご入金確認後でのご成約になります。

先着 350名様限定。お早めにご予約ください。

写真はイメージです。

天領 能作
天領・能作 提携
特別企画

季節を問わず
ご愛用頂ける錫徳利。

錫は古来より、お酒の雑味を除き、まろやかな味わいにするといわれています。季節の趣きに合せて座を引き立て、そば猪口やご焼酎にもご利用いただけます。

夏季は、錫は熱伝導率が良く、徳利ごと氷水につけると、お酒がすぐに冷たくなります。

頒布会プレゼント商品



能作謹製・錫徳利
化粧箱入り



サイズ/H100mm φ87mm 容量/約280cc マテリアル/錫100%



天領・能作 刻印入



能作ブランドの魅力伝える
江戸時代より四百余年の歴史を刻んできた「高岡」。この伝統ある鋳物のまちに、仏具を製造する工場として、能作は創業しました。以来、生産体制の転換や業容・業域の拡大を行いながら、ものづくりを追求しつづけて百余年。
既成概念にとらわれず積極果敢にチャレンジする姿勢で、脈々と継承してきた技術に、時代を反映した感性を融合させ、鋳物という産業に新たな轍を描きつづけています。
天領との特別企画の実現
今回の特別企画は、天領と能作の次代に繋ぐ伝統技術が、酒と器という形で互いの伝承を確認する絶好の機会となりました。

頒布会

Tenryo

延宝八年(1680)創業 飛切の名酒「天領・飛切」蔵元

天領酒造株式会社

〒509-2517 岐阜県下呂市萩原町萩原1289番地の1
<http://www.tenryou.com>

飲酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁じられています。

天領 頒布会



能作謹製・錫徳利 さらに、「干支めめ飾り」謹呈。

頒布会プレゼントは
12月の商品と一緒にお届けします。

頒布会プレゼント商品



12月のお届け (25日頃お届け)

この季節にしか味わえない、限定希少酒。
純米しぼりたて生酒 新酒天領 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/65% (100 kgの玄米を65 kgの白米にする)
- アルコール/17度 ●日本酒度/-8

現代の趣向にあった豊かな香りとお口の辛口純米酒。
特別純米酒 飛切り 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/60% (100 kgの玄米を60 kgの白米にする)
- アルコール/15度 ●日本酒度/+4



純米しぼりたて生酒 新酒天領

特別純米酒 飛切り

季節を愛でる酒が届く。

四季折々の旬に合わせた
趣きいろいろなお酒をお届けします。
「天領の頒布会」。

3月のお届け (25日頃お届け)

酒造好適米「ひだほまれ」を55%まで磨いて醸した本数限定純米吟醸。
純米吟醸原酒 ひだほまれ 55 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/55% (100 kgの玄米を55 kgの白米にする)
- アルコール/17度 ●日本酒度/+2.5

芳醇な香りとコク、3年熟成の純米吟醸酒。
純米吟醸 天領古酒 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/50% (100 kgの玄米を50 kgの白米にする)
- アルコール/15度 ●日本酒度/+2



純米吟醸原酒 ひだほまれ55

純米吟醸 天領古酒

1月のお届け (25日頃お届け)

マイルドな口当たりと酒米の旨みを引き出した発泡にごり。
純米しぼりたて生酒 発泡にごり酒 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/65% (100 kgの玄米を65 kgの白米にする)
- アルコール/15度 ●日本酒度/-8

新元号「令和」を祝う記念酒。新年の寿ぎの席に。
新元号奉祝記念酒 令和 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/65% (100 kgの玄米を65 kgの白米にする)
- アルコール/14度 ●日本酒度/+4



純米しぼりたて生酒 発泡にごり酒

新元号奉祝記念酒 令和

2月のお届け (25日頃お届け)

濾過せず火を入れず、加水せず搾った生原酒。
純米吟醸無濾過生原酒 ささにごり 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/55% (100 kgの玄米を55 kgの白米にする)
- アルコール/17度 ●日本酒度/-4~-5

飛騨産の酒造好適米「ひだほまれ」を醸した極上の大吟醸。
大吟醸 ひだほまれ天領 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)・醸造アルコール
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/45% (100 kgの玄米を45 kgの白米にする)
- アルコール/15度 ●日本酒度/+2~-4



純米吟醸無濾過生原酒 ささにごり

大吟醸 ひだほまれ天領

4月のお届け (25日頃お届け)

秋から春へ。厳寒の地で低温熟成。絶妙な吟醸香の生原酒。
純米吟醸生原酒 氷雪貯蔵酒 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/50% (100 kgの玄米を50 kgの白米にする)
- アルコール/17度 ●日本酒度/+3



純米吟醸生原酒 氷雪貯蔵酒

純米大吟醸生貯蔵原酒 天のしずく

5月のお届け (25日頃お届け)

「袋どり」と言われる繊細な手法で一滴一滴、搾りました。
純米大吟醸生貯蔵原酒 天のしずく 720 ml

- 原材料名/米(国産)・米こうじ(国産米)
(飛騨酒造好適米「ひだほまれ」100%使用)
- 精米歩合/45% (100 kgの玄米を45 kgの白米にする)
- アルコール/17度 ●日本酒度/+2~-3

※すべての商品とも、数値は今年の見込みのものです。

頒布会6ヶ月コース
22,000円

※税込み、送料込み。
※数量に限りがございます。

お申し込みは、電話またはメールでお問い合わせください

☎0576-52-1515

9:00AM-5:00PM (土日祝祭日を除く)

✉ info@tenryou.com