

明けましておめで
とうございま
す。

旧年中は天鷹を
ご愛顧いただき
誠にありがとうございます。
ございます。

どうか本年も天
鷹をよろしくお願
い申し上げます。

東京事務所を設
けました。より一
層皆様のご要望
にお応えしたい
と思っております。
どうかよろしく
お願い申し上げます。

天鷹酒造最新ニュース:

・旬のお酒が揃いま
した。是非ご利用下さい。
「本醸造 しぼりたて」
「本醸造 天鷹にごり
酒」
「辛口純米 生スパーク
リング」
詳しくは次頁をご覧下
さい。

有機純米酒情報 1月

1月後半には有機純米酒 新酒の「しぼり」が始まります。

今年は、「初夢の縁起を正夢に」。



明けましておめでとうござい
ます。

少し遅くなりましたが、心よ

り新年のご挨拶をいたしま
す。

「初夢」は正月一日か二日
の夜に見る夢を指します
が、その縁起物といえ
ば「一 富士、二 鷹、三
茄子」。

左の写真は、その初夢縁起
を物に託してしつらえまし
た。

富士は富士山を模した土
鈴。鷹は有機純米酒「天
鷹」。茄子は茄子の箸置。

皆様のこの一年が、夢のよ
うに素晴らしい年になるよう
にと願い、「天鷹」が富士の
上に広がる大空を高く飛ぶ
希望を込めています。

その願いを実現すべく、本
年邁進いたします。どうかよ
ろしくご支援ください。

天鷹「インフォメーションスペース」、 天鷹酒造に新しいスペースが出来ました。



新しく出来た 天鷹「インフォメーションスペース」です。

この新スペースでは、天鷹酒造の酒造りをお客
様にわかりやすくお伝えし、天鷹の「旬」のお酒
を味わっていただく場所です。

まずは、有機純米酒コーナー。
有機認定書、有機清酒造り
の行程をお伝えするイメージ
写真で構成されています。

次に、天鷹酒造の酒造りの
実績を物語る鑑評会での受
賞歴のコーナー。壁一杯に賞
状が掲載されています。



天鷹酒造株式会社

〒324-0411

栃木県大田原市蛭畑

2166

TEL:

0287-98-2107

FAX:

0287-98-2108

E-MAIL:

tentaka@tentaka.co.jp

●東京事務所

〒135-0062 東京都江東区

東雲 1-9-15-1004

090-9208-5539

03-3534-0495 (fax)

当社 Web サイト

URL:

www.tentaka.co.jp

「木のにおいが気持ちいいねえ」。新スペースです。



さて、お待ちかねの試飲コーナー。天鷹「旬」の酒を6種類、無料でご試飲いただけます。ワインバーのような雰囲気でご提供しています。天鷹のお酒に精通した係員がご説明しますので、お気軽にお声掛け下さい。

中央のテーブルは木蓋を利用

したもので、旬の商品のご提案を行っています。

写真ではちょっと見にくいのですが、各種小物も販売しています。酒盃、お銚子、お燗器、前掛け等。廃番の



商品もありますので、楽しみです。

前々号からご紹介しているケロス化粧品も実際にお試しいただけます。



この部屋の暖房は酒造りの際に出るお湯を再利用した床暖房。エコロジーにも配慮しています。是非蔵見学へお越しください。お待ちしております。

試飲販売のお知らせ—天鷹酒造のお酒が一堂に揃います。

1月13日(水)~19日(火) 日本橋高島屋 地下1階 食品 和洋酒売り場
午前10時~午後8時(最終日午後6時)

昨年は大変お世話になり、ありがとうございます。どうか今年もよろしく願いいたします。

今、有機清酒に注目が集ま

るつつあるなあと感じています。試飲会等では、これまで日本酒になじみのない方が積極的にご試飲下さったり、質問して下さいます。

お客様一人一人のライフスタイルに合った有機清酒のご提案を、さらに広げて行こう、これが私たちの今年の目標です。(営業 島袋)

新発売です

2月には有機清酒の「しぼりたて」を初めて販売します。ご期待下さい。



特別本醸造しぼりたて 生酒

1.8l 2,625円(税込)

720ml 1,313円(同上)



本醸造 にごり酒

1.8l 1,995円(税込)

720ml 1,029円(同上)



辛口 純米 生スパークリング

720ml 1,050円(税込)