



**天寿酒造株式会社**  
 〒015-0411  
 秋田県由利郡矢島町城内字八森下117  
 TEL 0184-55-3165  
 FAX 0184-55-3167  
 第8号 2001年1月号



昨年は700名を超えるお客様にご来場頂き、ありがとうございました。今年の酒蔵開放は今年の反省を踏まえ、混雑緩和に務め、更にお客様から楽しんで頂けますよう、社員一同でお待ちしております。

**場所** 天寿酒造株式会社  
**日時** 平成13年2月3日(土) 10:00AM~4:00PM 参加無料  
**無料列車運行致します** 鳥海山麓線「おばこ号」  
**行き**(本荘発12:15~矢島着12:56) **帰り**(矢島発15:35~本荘着16:16)  
 冬道の不安がありません。是非ご利用下さい。  
**お申し込み・お問い合わせ先** 天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165

**新世紀・新創業の時**

代表取締役社長 大井建史

未来と言う言葉で表してきた「二十一世紀」がやって来ました。思い・感動・誇り・自信・喜び・信頼・愛  
 人生において、重要な言葉であり、これが無くして人生の充実を感じずる事は出来ません。  
 その仕事に思いを込め、学び、共に目標に向かい、改革し、達成の自信と連帯を体感し、実力と信頼を築きあげる喜びと、人生の充実と自身の誇りを実現する、最も重要な場であると思います。  
 「今」を如何に充実したものにすのか、思い・実力・誇りをどう發揮するのか。自分を計る物差しを伸ばすことが出来るのは、自分の心の姿勢をどのように持つか、貴重な人生の時を、どの様な心の様相を持って過ごすかに懸かっていると思えます。  
 二十一世紀は、これまでの単なる延長には絶対に成りません。自分を計る物差しも、このままでと考えた瞬間に、成長を止めるだけではなく、体力の衰えと比例して縮みはじ

**酒蔵開放催事内容**

- 寒仕込み真っ最中！酒蔵探検**  
 新酒が薫る酒蔵を、蔵人が酒造りの行程毎に詳しく説明し、ご案内致します。
- 純米新酒雪室封印の儀**  
 しぼりたての純米新酒を雪室に封印し5月まで氷温で貯蔵します。この純米酒のまろやかな熟成と安全を祈願し神事を行います。是非皆様も5月の封印解除をお楽しみに。
- 郷土芸能「猿倉人形」を上演致します**  
 昨年、大好評を得た「猿倉人形芝居」を2回上演します。 **第一部** 11:00~12:00 **第二部** 13:30~14:30
- 天寿名物田んぼのアイガモ鍋で暖まる**  
 夏の間、無農薬田で活躍したアイガモが酒蔵開放でも活躍します。今や名物となりましたカモ鍋。寒い冬、アツアツのカモ鍋と日本酒が最高です
- 蔵元限定酒の目の前詰め**  
 酒蔵開放でしか味わえない限定酒をその場で量り売り致します。
- 百宅そば「ももや」出店**  
 地元素材のそば粉、手打ちソバが特別出店致します。お昼も安心。他にも企画が盛り沢山。乞う、ご期待

めまます。  
 昨年のオリンピックでも、数々の感動的なドラマがありました。無名な若者が一躍有名になるシーンも多々ありました。私の印象に残るのは、輝かしい実績のあるベテラン選手が、事故やスランプからさまたげ努力によって再び栄誉に輝いた時でした。  
 その人たちが一様に言われることは「ゼロからの出発」と言う言葉です。物事普通になんばつても普通にならなければ、過去の実績・榮譽をかなぐり捨て、全くの新人に立ち戻り、総ての事を検証し直し、総てに最高を目指して一から始める。なんと凄まじい決意でしょう。  
 『これを企業活動に置き換えると「新創業」と言うのだと思えます。現状に囚われることなく、積極的に成長する努力を続け、高い誇りと自信を持った会社を目指し続けたいと思います。  
 この一球は絶対無二の一球なりされば、心身をあげて一打すべし。この一球一打に技をみがき、精神力をきたえ、精神力を養うべきなり。  
 この一打に今の自己を発掘すべし。これを 庭球する心という  
 (福田雅之助)

**試飲販売会**

1月10日〜16日まで西武百貨店池袋店地下1階和洋酒売場にて試飲即売を行います。  
 新商品の純米吟醸ささに「こり」「雪」「よみ」しぼりたて生酒をはじめ、今が旬の新酒を多数お持ち致します。  
 1月8日〜14日まで昨年12月にオープンした秋田市の英雄・秋田まるごと市場店で純米しぼりたて生酒のタンク量り売りをはじめ吟醸酒・純米酒などいろいろ飲み比べして頂けるよう準備してお待ちしております。  
 お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りくださいませ。

**ご意見、ご感想をおきかせください。**  
 日本酒についてもっと知りたい方、天寿についての情報を知りたい方、ご連絡をお待ちしております。  
 E-メール宛先 ..... tenju@chokai.ne.jp  
 ホームページ ..... http://www.tenju.co.jp  
 フリーダイヤル ..... 0120-50-3165  
 FAX ..... 0184-55-3167  
 ★蔵見学希望の方は、準備等の都合がございますので事前にご連絡下さい。  
 ★蔵元通信(2ヶ月に1度奇数月に発行)希望の方はご連絡下さい。無料  
 ★メールマガジン(天寿情報)希望の方は、e-Mailで

限りある人生の、限りあるスポーツの出来る時間を、いかに真剣に自己を鍛錬することが重要かを、庭球を通じて伝えていた言葉であり、これが酒造りや会社の仕事にも十分に通じる言葉だと思えます。  
 世界に通用する名醸蔵を目指し、お客様は常に正しいと認識し、会社の、或いは自分の有るべき姿を求め、自信と誇りの持てる仕事をするために、現在の天寿の歴史を担う一人として「今」自分何が出来ることが良く見つめる。なぜなら「今」は、思いが問われる時代。本気が問われる時代だからです。  
 近所のいつものお客様に「一から細やかにお応えし、喜んでいただいている事を確認しながら、精度を上げてその環を広げて行きたい。テクニクなどではなく、喜んで頂けるお客様がいる事、それが有るべき姿であると考えます。広く浅くは我社の求める姿ではなく、どこまでも深く濃い付き合いの出来る、信頼される酒蔵を目指します。  
 本年も、皆様のご愛顧を、よろしくお願い申し上げます。



# 蔵のページ

槽口からほとばしる  
しぼりたての新酒



十二月に入ると、槽（ふね）お酒を搾る道具）からは新酒が滴り落ち、仕込みも出荷も最盛期となり一年で一番活気ある時期を迎えています。今年収穫された中で一番良い美山錦を選び醸される大吟醸、アイガモ達と共に育てた無農薬美山錦で仕込まれた矢島物語、ふりかえれば鳥海も、今、静かに醗酵しながら時を刻んでいきます。年明けには搾りに入るため、蔵人達はコツコツと準備を進めています。

今年の美山錦大吟醸に使用される米を栽培したのは、もろみ担当の土田邦夫（2年連続）と槽担当の佐藤政一です。この様に、誰の米がどの仕込みに使用されたのかが明らかなのが、「酒造りは米作りから」を基本姿勢としている天寿なのです。

さて、前号でお知らせしたマル秘新商品純米吟醸「雪ごよみ」をご紹介します。吟醸酒の特徴である華やかな香りは、酵母菌の特徴を最大限に引き出すことにより生成され、きめ細かな米由来の味わいがさらに香りを引き立てています。香りやアルコールを生成するのが酵母菌の仕事（アルコール醗酵）。お米を溶かし、味を引き出すのが麹の仕事（糖化）。そして

この平衡に進む糖化・醗酵のバランスを取り、香味豊かな味を引き出すのが蔵人の仕事であり、その見極めをするのが杜氏の役割なのです。

十年前、秋田県で開発、発表された秋田流・花酵母AK1は、これまでに無い、口に含んだときに豊かに膨らむ香味が特徴の吟醸酒となる酵母菌でした。この酵母菌は秋田県内中の蔵元から清酒もろみを集め、その中から選別された優良菌株でした。これは、砂浜に落とされた宝物のイヤリングを見つけたのと同じくらい困難な仕事だったであろうと想像します。

一方、現在の酵母菌開発は薬品耐性やDNA解析等、技術の進歩により効率よく新酵母菌を分離出来るようになりました。しかし、この様な新しい酵母菌の中には酒造りの本体であるもろみの末期に発酵力が鈍り、結果としてその特徴を活かすことが困難である事例を数多く耳にします。（この様な状態をもろみのキレが悪いと呼んでいます）

「雪ごよみ」に使用した新酵母ND4は、自然界の花から採取された酵母菌で華やかな上立ち香と豊富な含み香を特徴としています。事実、もろみ仕込みの際には

## 今だけ屋

「大吟醸しぼりたて生酒」  
発売のお知らせ

秋田の冬も本番を迎え、大吟醸のしぼりを迎える季節となりました。まさに極寒のこの季節だけの限定品。大吟醸酒ならではのキメ細かです。まろやかな味わいと、含み豊かな香りを「しぼりたてのフレッシュなまま」出荷いたしますので是非ご賞味下さい。

今年特別に零取りとし、600本限定販売と致します。1月20日頃の出荷となりますので、ご予約はお早めをお願い致します。



限定600本

日本酒度 +4.0 ~ + 6.0  
酸度 1.2 ~ 1.4  
アミノ酸 0.9 ~ 1.2  
使用酵母 AK-1  
アルコール分 16.0 ~ 17.0  
精米歩合 40%  
原料米 美山錦  
(天寿酒米研究会産100%)

大吟醸しぼりたて生酒  
720ml  
2,400円(税別)

## 純米吟醸ささごり

『雪ごよみ』  
しぼりたて生酒のお知らせ

天寿ではこの度、東京農業大学酒類学研究室中田久保教授が、なでしこの花から採取、選抜された新酵母（ND4）にて醸した純米吟醸ささに「ごり」「雪ごよみ」しぼりたて生酒を昨年12月18日に発売致しました。その特徴は香り清んで華やか、純米吟醸ささに「ごり」ならではの心やすらぐ味わいです。是非ご賞味下さい。



季節限定品

日本酒度 +5.0  
酸度 1.4  
アミノ酸 1.4  
使用酵母 ND-4  
アルコール分 15.3  
精米歩合 60%  
原料米 美山錦  
(天寿酒米研究会産100%)

純米吟醸ささにごり  
『雪ごよみ』  
しぼりたて生酒 720ml  
1,350円(税別)

お近くの天寿取扱店又は、天寿酒造へお申し込みください。

すでに、酒母の段階で蓄積された香りが造り蔵に立ち上がり、日に日にその存在感を強めていきました。

造り前からこの新酵母菌での仕込みを蔵人全員が待ち望み、期待していたため、もろみ担当の土田は入れ替わり立ち替わり様子を聞きに来る他の蔵人や、社長、会長にかなりのプレッシャーを感じていたようです。が、同時に吟醸酒造りに懸ける杜氏の心情をも共感した様子でした。

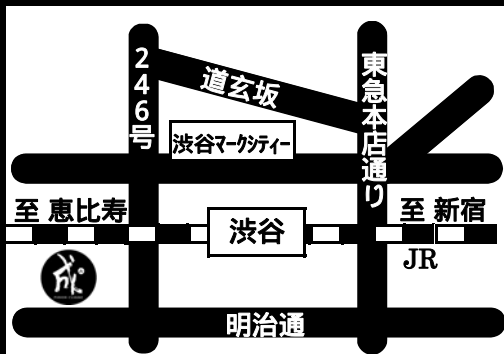
製造課係長 佐藤俊一



## 天寿の飲めるお店

渋谷駅南口を降りて明治通と国道246線が交差する所、天安館ビル2FにFUSION CUISINE「成ル」があります。旬の素材を使った無国籍料理のお店で、いつも若い女性客を中心に賑わっております。色々なお酒が揃う中、日本酒では天寿の純米酒も扱って頂いており、程よく冷やされたお酒はお料理のおいしさを一層引き出してくれます。

元気なスタッフが迎えてくれるホッとするお店に、あなたも足を運んでみませんか。



〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-20-18  
天安館ビル2階「成ル」  
TEL 03-3406-7337