



**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24号 2003年9月号

**『敬老の日』お祝いプレゼント**

**米寿の方100名様へ**  
**銘酒「天寿百年」プレゼント**

敬老の日が近づいて参りました。本年米寿を迎えられます皆様、誠にめでとございませう。

天寿酒造では、永年この地で酒造業を営んで来られた感謝の気持ちを込め、創業百周年を迎えた昭和49年以來28年間にわたり、本荘市由利郡内の米寿を迎えられた方々に、銘酒「天寿百年」をプレゼントし続けて参りました。昨年からは弊社の「感謝の思い」をもっと広くお伝えする為、この「天寿百年プレゼント」を企画致しました。ご応募はご本人は勿論、お子様、お孫様、ご親戚、ご友人からでも結構です。「いつまでも元気でいてね」の気持ちを込めて、左記要領にて、とどしと応募下さい。

**応募要領**  
 応募者氏名・住所・電話番号・Eメールアドレス・米寿者氏名・生年月日・住所・電話番号を明記の上、Eメール又はハガキでご応募下さい。

**応募締切 平成15年9月13日**  
 〒015-0411  
 秋田県由利郡矢島町城内字八森下117  
**天寿酒造株式会社**  
 「この酒で百歳まで」係



**お得意様の声**

**人の和が感じられる天寿酒**  
 【酒のえびな】店主 海老名 俊之

土地土地に方言という響きが異なる言葉があるように、各地で醸された蔵のお酒にも様々な味の表現との思いがあり、当店ではより多くの方に表現の違いを楽しく感じてもらえればと、常時2、3点の試飲酒を準備させて頂いております。

お蔭様で、お盆期間中も沢山のお客様にご来店頂き、その際も「もし宜しければ試飲いかがですか(運転者以外の方)」と、お声をかけさせて頂いた中で、特に若いお客様に多かったのですが「日本酒の匂いがな」とか「べたべたするから」との意見を多くもらいながらも「まず一献」と差し出すと「あれ！香りが違う。なにか入れているの」とか「うー」思わず唸る自分。「口に入れた印象が今までのボン酒(日本酒)とまったく違う」「え！これもボン酒なの？うめ」と多くの感想を頂きまして、嬉しい反面「うー」又唸つてしまふ。日本酒のイメージアップをもっとせねばと!!

我が秋田の一人当たりの消費量は全国第2位、生産量の方は第4位と正しく酒王国なのですが、しかしながら消費されるお酒の半数以上がまだアルコール添加酒類なのです。アルコール添加酒類をどうこうとは言いたくありませんが、ただ丹精込め醸したお酒も同じ清酒の枠として提供する事に日々疑問を感じ店頭でお酒を提供するだけでなく地の利を生かし少しでも多くの

方を蔵元さんにご案内致したく、一昨年の秋には皆さんで天寿蔵にお邪魔させて頂き佐藤杜氏さん所有の田んぼで稲を刈り、(1写真)その後の水源探索と、その節は大変お世話になりました。

私は飲み手の皆様と蔵元さんのお酒を思う気持ちの交流を図る事で人の和が広がり、それがやがてお酒に融け又お酒の味となり繁栄して行くのではないかと思っています。

その和を特に大切に思い、地元ならではの最良の米作りをし、地元の水を使い、地元を愛する蔵元さんが思いを込めお酒造りをしてるのが天寿蔵です。

大井社長さんをはじめ蔵人皆さんで、年数回蔵のイベントを開催し、地域発展と皆様とのコミュニケーションの場造りを積極的に行い込んでおられ、又如何なる環境の中でも互いの気持ちを思い合え、強靱で尚且つ優しい気質を兼ね備えた蔵人さんとして一年目にして見事賞を受賞した佐藤杜氏の透明感増した新たな天寿酒に今後共期待します。

**酒のえびな**  
 〒010-0802  
 秋田県秋田市外旭川字三後田2008号  
 電話&FAX 018(8668)5090  
 Eメール ebina@nub.biglobe.ne.jp  
 ホームページ http://www.a-ebina.com/



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 …… tenju@chokai.ne.jp  
 カルガ作 …… 0120-50-3165  
 ホームページ …… http://www.tenju.co.jp  
 F A X …… 0184-55-3167【24時間受付中】

**創業百三十年にあたり**

代表取締役社長 大井建史

明治七年九月十日創業の弊社は、お蔭様で今年百三十年目を迎えました。

ここに改めて、永年のご愛顧に心から感謝申し上げます。

相変わらず現況は大変厳しく、私も社長就任以来色々な改革を行って参りましたが、まだまだ世の中での激変を追い越すほどの変革には、残念ながら至っておりません。



昭和11年全国優等賞受賞時の蔵人

現在がある訳です。

そんな世代の人たちに昔話を尋ねると、猫汁を作つて食べようとしたら五代目が入つて来て、真相を告げられず冷汗をかきながら食べさせた話や、釜場の排水場所での鴨釣り？、天寿が一番にならなと終わらない利き酒等、意外にも腹を抱えてしまふような笑話が多いのです。

にやつと帰り着いたら嫁が弟に嫁ぎ居場所の無くなつてしまった人等、様々な苦難を乗り越えてきた人たちに支えられて来たからこそ、今

の夏も洗米・放冷等の改善を行い、これでは当初の目標をクリアできるものになりました。

さあ、百三十回目の酒造りが十月から始まります。東北の米の状態は大変心配されますが、秋田県南部はまずまずの様です。気持ちも新たに節目の年にふさわしい、定番商品の革新になるような酒造りを、はりきつて行なつて参ります。

皆様のご声援を、よろしくお願ひ申し上げます。

しかし、考えてみますと、創業は戊辰戦争後早々であり、矢島は戦争で焼かれ大変な状況だったはずですし、その後の世界恐慌や第二次世界大戦等を経て、たくましく生き延びて来た訳です。私の聞く所によると、六代目永吉の兄は大変優秀な人だった様ですが、召集された戦車隊で少尉となり、最初の赴任地のフィリピンで戦死。同年の次代番頭と言われた人も海軍に召集され戦艦大和と共に沈んだそうです。社員にも満州で毒ガスにやられた近衛軍曹や、抑留後

今を引き継いだ我々も、厳しい現状の中で一生懸命頑張りながらも、その大変さを笑い飛ばしながら、又、楽しみながら、皆様と共に歩んで行きたいと思ひます。

この所の設備の改善や更新は、大変厳しい現況のもと、さらにこ



昭和初期の珍しい車での出荷風景



# お酒の NEWS

地元矢島町で9月13・14日に行われる「八朔祭り」です。(写真)



日本酒度 +3.0~+5.0  
酸度 1.2~1.4  
アミノ酸 0.8~1.0  
使用酵母 AK-1  
アルコール分 16.8  
精米歩合 35%  
原料米 山田錦



限定500本

10月1日発売  
大吟醸  
「鳥海の雫」  
1800ml  
10,000円(税別)

## 天寿大吟醸酒『鳥海の雫』 発売のご案内

今年も5000本限定で大吟醸酒『鳥海の雫』を発売致します。春に袋吊りで自然落下させたお酒をビン火入れし、この時期まで低温で熟成させました。原料米は山田錦100%、酵母は秋田流花酵母「AK-1」の仕込みです。これは、出品酒と全く同じ扱いです。全国新酒鑑評会で金賞を受賞した佐藤杜氏の味を、是非ご堪能下さい。

尚、数量に限りがございますので、ご注文は先着順とさせていただきます。あらかじめご了承下さい。

日本酒度 / ±0~+2.0  
酸度 / 1.4~1.6  
アミノ酸 / 1.3~1.5  
使用酵母 / ND 4  
アルコール分 / 15.0~15.9%  
精米歩合 / 50%  
原料米 / 美山錦100%

なでしこ酵母  
純米吟醸「鳥海山」  
500ml 2,000円  
720ml 1,500円  
1.8L 3,000円(税別)



## 花酵母を使った、 商品のご案内

今回ご紹介する商品は、7/1に読売新聞全国版に取り上げられた純米吟醸「鳥海山」です。

麗峰鳥海山を仰ぐ恵まれた自然環境の下、長年の実績を誇る「天寿酒米研究会」が、丹精込めて育て上げた美山錦の特上米を100%使用し、「農大花酵母研究会」のND 4酵母と杜氏と蔵人が、その米・酵母との対話と伝統の技とで醸上げた逸品です。その芳醇な香りとやわらかな味わいをお楽しみください。

年には酒類行商鑑札を請けて売り上げを伸ばしていった。  
二代目は初代の清酒製造創業の夢を実現し、大きく家運を挙げ大井家の基礎を築いた偉大な先祖であった。  
明治十二年に長男与四郎に三代目を継がせ隠居、七十二歳で没した。

# 130周年を迎える 天寿の歴史

## 創成期 初代・二代

代表取締役会長  
六代目 大井 永吉

文政十三年(天保一年、1830年)初代永吉は、本家五代目大井直之助光曙時代に分家され、羽後国由利郡城内村八森下に居を構えて以来、天保時代には糴や濁酒製造を生業としていた。本家は矢島藩(生駒家)御用達の酒屋であったが、自分も清酒製造業をとの意欲を持っていた様である。

初代には娘はいしたが、家業を継ぐ男子が無く、世継ぎとして羽後国雄勝郡西馬音内村の佐藤平治の三男正助を婿養子に迎えた。正助は文政十一年(1827年)三月七日の生まれ、大井家に婿入りしたときは二十二歳(嘉永二年、1849年)だった。正助はなかなかの交際家で矢島藩の家老格の佐藤三平に出入りを許され、八森城のお堀から水を直接蔵へ引いて米洗いに使用する等、政治的にも手腕のある人だった。

この入れ水は大きな水槽(キチといった)に引かれ、その後も水のきれいな冬季だけ雑用水として使われたが、水質の悪化と水道の普及で廃止される昭和三十年頃まで役立っていたのである。

下田沖に黒船が来航し国中が尊皇攘夷で沸きかえったころ、正助は二代目永吉を襲名し静かに時の至るのを待ち受けていた。そして明治のご維新を迎え、世の中の諸制度が新政府によって新しく生まれ変わった。  
二代目永吉はここで清酒業に打ち込む決心を固め、明治七年八月十三日、時の秋田県権令国司仙吉宛「清酒醸造願」を申請したのである。これが直ちに聞き届けられ、九月十日、秋田県権令代理秋田県参事加藤祖一から、鑑札を下げ渡すから免許料金十円也を上納せよとの通達を受けている。これが九月十日を我が社の創業記念日としている所以である。

二代目は新事業を興した人だけに仕事に卒がなく、清酒醸造願を出すと同時に「濁酒醸造廃業願」を提出し、その認可が九月十二日となっている。  
最初の年の造りは、清酒醸造元石御届書(今日の生産計画書)によれば三十石そして仕込んだ桶は四本、「醸造調べ」の届けでは、此生酒式拾六石六斗六合だった。  
その後売れ行きが順調で事業もどうやら軌道にのつたと見えて、明治八年の実績は八十石となり、十一



二代目永吉 肖像



二代目永吉妻 きさき 肖像

## 試飲会のご案内

9/12日、15日  
渋谷東急「東横店」フードショー和洋酒売場にて試飲即売会を行います。  
敬老の日贈答商品等、多数準備してお待ちしております。  
10/15日、21日  
高島屋東京店(日本橋) 和洋酒売場にて試飲即売会を行います。  
各種吟醸酒を取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

## 天寿の飲める店

### 【うどん処 硯家】

「シだけでなく香りにまでこだわりの、納得のいく小麦粉を探しての麵造り。ご主人の舌に合う醤油・味醂を使ったタレ造り。  
何事にもとことんこだわる「うどん処硯家」のご主人が選んだ、米作りからこだわった地酒を揃えております。天寿は、無農薬純米吟醸「ふりかえれば鳥海」がござります。

うどん処 硯家 本店  
豊島区南池袋2-12-10  
電話 03(3980)1451  
うどん処 硯家 南池袋店  
豊島区南池袋1-9-24  
電話 03(5911)7451  
営業時間 11時30分から22時