



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 <http://www.tenju.co.jp>
FAX 0184-55-3167 tenju@chokai.ne.jp
第25号 2003年11月号

イベントのご案内

創業130年の新たな挑戦!

第4回「天寿を楽しむ会」

地域と共に

マッチングコンテスト

無農薬田のアイガモ

カモ鍋

大抽選

天寿は、人、水、米にこだわり、酒造り一筋に歩み続けお陰様で創業130年を迎えました。ここ数年は設備改善や造り工程の改革を積極的に行い、より良い酒造りのために努力して参りました。節目となるこの年、変わらぬ心意気に新たな気持ちを込め、お客様に喜んで頂けるようこれからも挑戦し続けます。新しい天寿を是非お楽しみ下さい。

開催日 平成15年11月15日(土)午後5時30分~

場所 矢島町コミュニティセンター(日新館ホール)

会費 3,000円 お申込時にお願いいたします。

その他 220人限定
定員になり次第締め切らせて頂きます。
会場は立食形式となります。
当日参加はできませんので予め入場券をお買い求めください。(天寿酒造で販売しております。)

百三十回目の酒造り 代表取締役社長 大井建史

お蔭様で天寿は創業百三十年を迎えました。ここに改めて、日頃のご愛顧に心より感謝申し上げます。130回目となる酒造りは、10月20日に蔵人も全員入蔵し、25日から蒸しを行い、12月16日にはしぼりたて生酒を発売できる予定です。

今年の設備の改造は、限定吸水洗米の改善・洗米分離機の交換・蒸米放冷機の改造・精米設備の改善等を設備の保全と共にいたしました。張り切つてその効果を試したいところですが、春に立てた計画が業者の都合で遅れに遅れ、蔵人と業者が入り乱れ、てんやわんやの状態です。

心配されていた原料米ですが、東北の中では秋田県が一番良好で、天寿酒米研究会の美山錦は1割収量が減りましたが米の状態はかなり良いので、胸をなでおろしております。また、期待の新酒造好適米「秋田酒こまち」もやや胴割れがあるものの良好な状態です。この期待ください。

清酒の不振は何時まで?
皆様もご存知のように、現在空前の本格焼酎ブームです。居酒屋でもメニユーの順番が清酒の前に書かれるようになりまして。私が社会人になつた22年前に第一次の焼酎(チューハイ)ブームが始まり、ヨーロッパや

アメリカで空前のホワイトレボリューション(ホワイトリカー革命)真最中で、醸造酒の時代は終わったと言われた頃でした。確かに本格焼酎の蒸留器の進歩は目覚しく、品質の向上が図られ、清酒より小さい手造り蔵から大企業までハズレが少ないと思えます。もちろん醸造酒のようにエキス分がないので二日酔いの可能性は少し低いと思えますが、報道での「体に良い...」は少し過剰反応だと思つたのですが、その後、ワインブームが有りましてように、必ず振り子は反対に振れる時が来ます。その時に我々清酒が、どれだけキチンと対応できるか、それまでとだけだけの事をして置けるかだと思えます。

もっと判りやすく 今流行りのダイニング系居酒屋チェーンを含め、かなりのお酒をそろえてあるお店が増えました。見事に食のトレンド雑誌に載っているものばかりでは有りますが、結構な事だと思えます。しかし、メニユーが我々の年代以上の人間が昔見せられ、恥をかきそうに当惑したワインメニユーの様に見えるのです。清酒に対しては、まだまだ判りやすい説明や解説の無い所が多いですね。
美味しく飲める様に 前にも書かせて頂きましたが、お酒の味は温度や器によって大きく変わります。お料理やその器には随分気を遣いながら、お酒になると無頓着な人やお店の

多いことに驚くと共に、我々酒蔵の責任を痛感いたします。又「我家は冷蔵庫に入れてます」だけで十分な事だとお考えの方が実に多いのです。凍えてしまつていたり、熱を出してしまつたような可哀なお酒を是非救つてやって頂きたいと思つています。一本の酒ですが、美味しく飲んでやってこそ、本当に美味しく飲んでやってこそ、そのお酒も本望だと思えます。

かつよく飲みましよう グラスを研や受皿に載せこぼす注ぎ方をすれば、昔の立ち飲み屋さんの注ぎ方ですよ(零した分はサービス)。立派な客単価のお店でも、口を持っていき賑りながら受皿からグラスに酒を戻し。是非ご検討頂きたい事だと思つています。酒は正一合で出すのが当たり前なのでしょつか?私などは飲み比べる場合一合は多過ぎます。80ml位の少量で安い方が有り難いのですが、それなりのお店では、それなりの酒があり、それなりの器で、粋にやりたいですね。
書き始めると切りが無いのですが、日本酒が「当たり前」の物から「これこそ」の酒に成る様に、節目となるこの年、変わらぬ心意気に新たな気持ちを込め、これからも挑戦し続けて参ります。

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
ホームページ …… <http://www.tenju.co.jp>
リダイヤル …… 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度奇数月に発行予定)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

お酒の NEWS



十月一日に初冠雪が観測され、今ではすっかり雪化粧をしている「鳥海山」です。

日本酒度 ±0~+2
酸度 1.3~1.5
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%
(天寿酒米研究会産美山錦)



創業百二十周年記念、純米吟醸蔵「ラベル」

酒の味わいは同じ仕込みでも毎年微妙に異なります。伝統の中にも新しい天寿の味わいがお楽しみいただける特別なお酒をご用意致しました。蔵出しの逸品をご堪能ください。

新商品ののご案内



新発売
純米吟醸 蔵ラベル
1800ml
3,000円(税別)

日本酒度 +4.0~+6.0
酸度 1.3~1.5
アミノ酸 1.0~1.2
使用酵母 ND-4
アルコール分 15.0~15.9
精米歩合 60%
原料米 美山錦100%
(天寿酒米研究会産美山錦)



初しぼり純米吟醸生酒

日本酒度 -1.0~-1.3
酸度 1.3~1.5
アミノ酸 1.3~1.5
使用酵母 協会9号
アルコール分 17.0~17.9
精米歩合 65%
原料米 美山錦100%
(天寿酒米研究会産美山錦)



初しぼりにごり本醸造生酒

創業百三十周年目の、初しぼりがいよいよ、**12月16日、発売開始**

新発売
1800ml
2,500円(税別)
720ml
1,250円(税別)

新発売
1800ml
2,000円(税別)
720ml
1,000円(税別)

130周年を迎える 天寿の歴史(弐)



与四郎三代目相続

代表取締役会長
六代目 大井 永吉

西南戦争も一段落を遂げ世の中も落ち着きを見せてきた頃、明治十一年二月、矢鳥町の酒造業者達が、当時としては画期的な組織、今日で言う酒造組合に当る「酒造稼年行事組合」を設立している。矢鳥には当時六軒の蔵元があり、年行事(組合長)は武田佐喜蔵、後に四代目に嫁を貰うことになる蔵元の当主だった。

この年は「製酒醸造増石願」や、「酒価相場書上げ」など売り上げ増や値上げにつながる書類の申請が多く見られる。因みに五月の「上酒売出石代届」によると小売平均一石代金五円二十五銭三厘、製造見込みは百三十石に増えている。「矢鳥酒」「永吉酒」として評判も良く(当時の銘柄は玉の井であった。)八月には「酒類行商御鑑札御下付願」を申請、積極的に近隣の村々にも売り込みへ乗り出している。そして二代目が清酒創業五年間に投入した新時代の酒造経営の基盤を受けて、明治十二年八月長男与四郎は三代目を相続した。時に二十六歳、既に二男一女の親であった。

与四郎は二代目永吉にも増して酒造業に専念した。女房のノブは岩城藩の城下町亀田の土族松村家に生まれ、若くして最初の妻を失った与四郎の二度目の妻となった。夫唱婦随、夫が製造した糴を糴箱に詰め込んで、それを担いで隣村にまで行商に出たという。糴を升で量り売りするときの量り方がうまく「おまけ」が多いように見えてお客さんに人気があったという。気丈で負けず嫌いでもあったが、「お客さんのほつたを殴っても売れるものを造れ」と言っていたことは、技術と自信に裏づけされたポリシーであり、天寿に今も語り伝えられている。先妻の子も含め四男二女を育てながら家業に尽くした内助の功は、我が家の歴史に特筆されるものである。

企業としての発展の歴史の中で大書すべきは、本荘市(当時は本荘町)に販売の支店を開設したことだろう。残念ながら年月の記録は無いが、明治十五年生まれの弟国治が責任者として赴き一家を構えている事から、開設は明治三十年代後半と思量される。国治は大変信仰心篤く仏教の信者で寺社への寄進や、いろいろな集まりの世話役、公共の事に熱心な人だった。

た。又、歌俳諧を能くし、座配(行儀作法)の道にも通じていた人で、人脈も広く商売のほうもその繋がりで広がっていった。天寿が現在でも本荘市を一番の市場としているのは、当時の伸展が基盤となっているからで、三代目の卓見と、国治の功績はまことに偉大であった。(大井家に保存されている古文書を参考資料とした)

三代目永吉 肖像



三代目永吉妻 ノブ 肖像



試飲会の活動

1/7日、13日
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。「しぼりたて」の新酒生酒など多数取り揃え皆様のお越しをお待ちしております。

【酒楽活菜】

11月27・28日の両日、東京プリンスホテル和食「清水」にて酒楽活菜を開催します。11月の料理のテーマは秋田・お酒は天寿です。当日は弊社社長が皆様との楽しい一時を過ごさせて頂きます。

参加費お一人様 一万円
日時 11月27・28日18時~20時30分
お申込み・お問合せ先
東京プリンスホテル「和食清水」
TEL 03(3432)1111
内線 5621

『敬老の日』プレゼント企画の御礼

蔵元通信9月号の「敬老の日お祝プレゼント」には多くのお客様からご応募いただき、厳選な抽選の結果、東京都の三浦八ル様をはじめ100名の方が当選されました。心からお祝いとお礼申し上げます。蔵元通信に掲載した米寿(八十八歳)の定義が不明確だったため、ご応募頂いた皆様には大変ご迷惑をお掛け致しました事に心よりお詫び申し上げます。この反省を紙面作りに生かします。今後ともお気づきの点などございましたら、ご指摘下さいますようお願い致します。