



天寿酒造株式会社

〒015-0411
秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117
TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167
http://www.tenju.co.jp
第36号 2005年9月号

残暑お見舞い申し上げます。暑い日々が続いておりますが、皆様におかれましてはご健勝で過した、日頃のご愛顧に厚く感謝申し上げます。今年の夏は、お蔭様をもちまして天災も今の所無く、酒米も順調に生育しております。しかし、酒蔵の保全作業は相変わらずで、今年には鉄骨蔵部分の防水が老朽化し、屋根の防水シートの交換と外壁のシーリングの打ち直しで脂汗を流しております。さて、いよいよ美食の秋、日本酒の秋となって参りました。サンマ漁のニュースも聞こえ始めましたが、酒蔵の中でもお酒の熟成が進み、飲み頃となっております。天寿は、もともと超地元型で現在も県外への出荷量は7%に過ぎません。最近の私どもからの情報も、香り吟醸型の物が多かったのが、今回は主力である純米酒のお勧めをさせていただきます。社長に成り早々に純米酒の比率を50%以上にと目標を定めましたがまだまだです。現在、特別純米

秋が来た!!
代表取締役社長 大井建史

雪の詩・天寿純米酒・旨口純米酒の三種類があります。特別純米「雪の詩」

このお酒は天寿の旧一級純米酒で、昭和50年代後半の日本酒ブームの時にかなり取り上げられました。純米吟醸がほとんど無い頃に、精米歩合は60%ですが吟造りで、酒造好適米と言葉が流通に浸透していない頃に美山錦100%で醸されていたお酒です。味の重い純米が多かった頃ですから、吟系の子レが光っていました。常温・冷や・ぬる燗でござ。天寿「純米酒」

このお酒は天寿の旧一級純米酒で、昭和50年代後半の日本酒ブームの時にかなり取り上げられました。純米吟醸がほとんど無い頃に、精米歩合は60%ですが吟造りで、酒造好適米と言葉が流通に浸透していない頃に美山錦100%で醸されていたお酒です。味の重い純米が多かった頃ですから、吟系の子レが光っていました。常温・冷や・ぬる燗でござ。

口を目指した純米酒です。個人的には50度位の燗が好きです。旨口純米酒

昨年暮れに発売した新商品の純米酒です。日本名門酒会とのお値打ち純米企画で、販売価格二千円以内を目標に、その条件下の最高を目指しました。決め手は「農大花酵母マリーゴールド分離株」の使用。一番の特徴はリンゴ酸。秋田県産米の70%精米ですが、しっかりとした子レのあるお酒です。冷や・常温・ぬる燗(40度位)がお勧めです。味覚の秋、旬の料理と共に、天寿の純米酒をお楽しみください。



旨口純米酒 純米酒 特別純米「雪の詩」

『敬老の日』お祝いプレゼント

先着で米寿の方 88名様に 天寿「百年」(720ml) 1本プレゼント

米寿の方八十八名様に 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、誠におめでとございます。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年以来31年間にわたり、由利・本荘地区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。一昨年から弊社の「感謝の思い」をもっと広くお伝えする為に、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、どしどしご応募下さい。

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。

米寿対象者 大正6年4月〜大正7年3月生まれの方

応募締切 平成17年9月13日

〒015-0411

秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下二七

天寿酒造株式会社

「この酒で百歳まで」係



天寿が飲める店 和楽(カズラ)

神奈川県葉山御用邸のそばの住宅地にオープンした中華の店。まず、店舗が目を引く。築百十年の古い和建築を大改装して、和モダンな不思議で落ち着いた空間を作りました。隠れ家的雰囲気の良いです。

若いオーナーシェフが作る料理はどれもみな美味い! デザートの杏仁豆腐は絶品だし、中華カステラも食べたい!と迷ってしまいました。しかも値段はとてもしリーズナブルです。お酒類も豊富、紹興酒も色々種類があり、勿論天寿もあります。早くもリピーター続出です。シェフお任せコース 2500円・3500円



時間
ランチ 11時30分〜15時
夜の部 17時30分〜23時
住所 三浦郡葉山町一色1974
電話番号 046-876-2705

試飲即売会

9/15日、19日

東急百貨店【東横店】B1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。

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-メールで... tenju@chokai.ne.jp

ホームページで... 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

日本酒度 +2.5
酸度 1.3
アミノ酸 0.9
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

10月1日発売
大吟醸雫酒
「鳥海の雫」
1800ml
10,500円(税込)



限定500本

日本酒度 +1.0~+3.0
酸度 1.2~1.4
アミノ酸 1.4~1.6
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

9月1日発売
純米吟醸
「ひやおろし」
1800ml・720ml
2,835円(税込)
1,418円(税込)



限定500本

限定300本



地元矢島町で9月10・11日に行われる「八朔祭り」です。(写真)

天寿大吟醸雫酒「鳥海の雫」 発売のご案内

今年も500本限定で大吟醸雫酒「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「AK1」の仕込みです。これは、出品酒と全く同じ扱いです。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。あらかじめご了承ください。

純米吟醸「ひやおろし」 発売のご案内

今年も「ひやおろし」の季節がやってまいりました。東京農大花酵母研究会の「ND4酵母」を使用し、天寿自慢の「天寿酒米研究会」産美山錦100%で醸し上げた香り高い、ふくらみのある 純米吟醸「ひやおろし」を発売致します。

日本酒が美味しいこの季節、旬のお酒をお楽しみ下さい。

尚、数量限定の為、品切れの際はご容赦下さいますようお願い申し上げます。

130周年を迎える 天寿の歴史 (五)-1



六代目永吉 その 代表取締役会長 六代目 大井 永吉

昭和五十年九月二十三日丁度彼岸の中日、五代目永吉(勲五等瑞宝章)は八十二歳で天寿を全うした。専務の私(建徳(二男))が直ちに代表取締役となり、相続その他派生する諸問題の処理に当たった。十一月三十日の定時株主総会で社長に就任したが、永吉を襲名したのは五十六年九月先代の七回忌を済ませた後である。先代は生前「永吉はいいい名前だから襲名した方がいい。」と言っていたが、世の中がどんどん近代化されていく時代であって伝統的なものが今ほど尊重される世相でなく、当時町議会議員で選挙にも出ていたことで何となく古臭いイメージに感じて気後れしていたのであった。

しかし、先代の遺志でもあり「永吉酒」の伝統は守り継いでいかなければならないとの想いも強く、また六代目を継ぐべくして果たせずには戦死した兄(勲六等瑞宝章)の志も代わって果たすべく、先代の七回忌に合わせて新しく墓も立て、決意も新たに襲名したのであった。

手続きは、家庭裁判所に申請するのであるが、役者の襲名と違って芸名とか通称ではなく戸籍上の名前を変えるのであるからそれなりの理由と覚悟も要るし、前科があれば却下される。私の場合先代の没後五年以上も経っていたので必要性を問われ、「永吉酒」のイメージを守る商売上の理由としたのである。今でも偶に幼名で呼ばれることもあるが、却って違和感を覚えるくらいで、祖先の心を心とすっきり永吉になりきっている現在である。

昭和五十年、清酒業界全体では販売高一千万石に迫ろうかという「わが世の春」の頂点にあった。地方の中小蔵も、この年発足した日本名門酒会(後に我社も会員となる)を始めとする流通業界の強力な意欲を得て、地方酒ブームのはしりをみせる。しかし秋田の酒はスケールメリットを持つ灘、伏見などの大手の進出で、徐々に押されていき同業者間の競争も激化していった。業界の清酒生産の完全自由化(四十九年七月)は、それまで酒造業界に長年浸透していた販路拡大の意識を強め生産過剰を生む結果となった。大手が次々と増量体制を整え台頭するに従い、小規模メーカーは廃業或いは

合併へと追い込まれていった。五十年代前半は民間設備投資が極めて低い水準で推移し、特に個人消費の落ち込みで不況感が一層強まっていた。こうした社会背景も影響しピーク時である五十二年以降の出荷量は減少の一途を辿る事になる。だがこのころはまだ「灘、伏見の上級酒」、「秋田の二級酒」というように、所謂棲み分けがなされていた。

この頃天寿の販売量のうち九十九%は県内で消費され、その中でも本荘・由利地区の地場消費が九十%を占める典型的な地酒メーカーで、伝統ある品質のよい酒造りを推し進めるとともに、地元第一主義を前面に打ち出していた。地元で喜ばれるものを念頭に置き販売も問屋に任せるのでなく、自ら積極的に小売店回りを行い、小売店からの要望、消費者のニーズをくみ上げることに務めた。「積み重ね主義」の実践がその頃の方針、背伸びはせず、毎年着実に販売量を伸ばして行った。五十七、八年頃の低迷期に、全国の大手メーカーや県内各メーカーが軒並み前年実績を割り込む中であつても、販売量を落とすことなく業績を伸ばし続けたのである。これは地元重視を貫いた結果地元の人たちが支えてくれた事によるものと思っ

楽しむ会の案内

【花酵母のお酒を楽しむ会】

今話題の東京農大花酵母研究会のメンバーが東京へ全員集合する唯一のイベントです。日本酒業界に新風を吹き込む研究会です。天寿からは社長と杜氏が皆様をお迎えします。

日時 9月21日(水)
時間 18時30分~20時
会場 虎ノ門パストラール新館1階
会費 0334327261
人数 6,000円(税込み)
形式 前売りチケット制・立食制
花研HP <http://www.hanakoubu.jp>
午後一時からは業者用商談会有り

【由利・本荘の地酒を楽しむ会】

秋田県酒造組合由利支部が主催する地酒を楽しむ会です。天寿・由利正宗・飛良泉・秋田誉・出羽の富士の五蔵が、秋田県悲願の酒米「酒こまち」仕込みのお酒を含め、自慢の酒を持ち込んで開催します。

日時 10月7日(金)
時間 18時30分~
会場 秋田県由利本荘市
ホテルアイリス
会費 3,000円(税込み)
形式 チケット制・着席スタイル
【チケットはお申込み・お問い合わせは天寿酒造まで】