



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39号 2006年3月号

二月の酒蔵開放には、今年も沢山のお客様においでいただき、心から感謝申し上げます。弊社の日頃のご愛顧への感謝と酒造りに対する「思い」をお伝えする事が出来たのであれば、これに勝る喜びはありません。また、お手伝い頂いた弊社社員の人数を越えるボランティアスタッフの皆様には、「見る」側から「踊る」側に来て、「思い」を共有して頂き、重ねて御礼申し上げます。

二月の四週目は輸出の関係で香港・台湾へ行って参りました。香港では十二月に弊社の蔵で研修し、蔵人と一緒に酒を酌み交わしたイボンヌ・沼田両女性バイヤーと再会し、彼女達が企画した日本酒祭りに参加。台湾では大変お世話になって前園バイヤーと天寿取り扱いの飲食店を回って参りました。結果として和食レストランだけで、楽しみにしていた現地の料理はほとんど味わう事が出来なくなりました。

今、世界中で日本食流行りの感があります。ご存知のように現

「酒税改正」
 代表取締役社長 大井建史

地では高級レストランがそれに近いものが多く、非常に高くなります。日本酒も現地のレストランで飲みますと、安くて日本での小売価格の四倍以上となります。私も酒蔵の人間が仕事でといえ気合の必要な価格となります。判つてはいるつもりでありましたが、五代目がよく言っていた「酒の一滴は血の一滴」を実感する所でありました。高くても良いとは決して思いませんが、海外で日本酒の高い価値観を見るにつけ、国内における清酒の当り前過ぎる存在感。ワインの三千円は普通でも、清酒の三千円は「高い」と言う存在価値の低さの打破が重要だと感じてしまいます。神代の時代に遡る積りはありませんが、晴の物（目出度いもの・神につながるもの）との認識は持つて頂きたいものと思います。

酒税改正が五月に行われます。なぜ「改正」と言われるのかよく判りません。三増酒は清酒ではなくリキュールとなり税金が高くなる事。非常に性急で時期尚早な結論であるが良く思い切ったものと最初は思いました。元来三増酒は戦中・戦後の米不足の時

代に清酒の不足を補うために国の指導で造られました。誤解を恐れず単純に言いますと、アルコール・糖・酸味料（コハク酸・乳酸等）を使用して同じ米の量で三倍の清酒を造る方法です。三増酒その物の販売ではなく、清酒に二割前後混和しているのが地方の常識でした。米は世界相場の十倍近い価格ではありませんがかなり前から余っており、遅ればせながら清酒の糖・酸味料の使用を禁止するのかもしれないや、二増酒（便宜的造語）は良いとの事。三増酒を清酒でなくする意味が判りません。三増酒より二増酒の方が良いのか？混和率を高めれば一緒ですよ？原材料表示も今までと変わらず、お客様には何の変化も無い訳です。理由が判りました。三増酒その物の販売が清酒としては出来なくなるそうです。三増酒その物ですか？ハハ！成る程。それでは合成酒は？え！残るのですか！へ？そうですか？アッ！表示の変更はありませんよ？去年の住所変更と一昨年の精米歩合の表示で毎年ラベル印刷のし直しで使えなくなつたらベルの山なんです？？無い！ホッ！助かります。てな感じです。



天寿 雪室氷点熟成純米生酒は、2月の「酒蔵開放」でしぼりたて純米生酒の入ったタンクをまるごと雪の中に封印し±0の氷点で熟成させたお酒です。そのお酒を4/28に雪室から開封し解禁いたします。純米生酒のとろりとした味わい深さを楽しんで頂くためにいろいろと企画いたしました。

その **蔵** 直接天寿の酒蔵に
 雪室生酒を酌みに行こう



日時 / 4月28日(金)
 午前10:00 ~ 12:00
 場所 / 天寿酒造 (精米所付近)

4月28日には、必要な本数分を、お客様ご自身がピンに手詰めすることが出来ます。

《空ピンは天寿でご用意致します。》 720ml ¥1,365 (税込)



その **店** 開封当日に秋田県内各地の
 飲食店で解禁パーティー

解禁日当日に雪中タンクから直接解禁パーティー会場へお届けし逸速く皆様から出来ばえを味わって頂きたいと思ひ企画いたしました。



日時 / 平成18年4月28日 18:00 ~ 20:00 同時開催
 場所 / 県内4ヶ所の会場 会費 / 前売りチケット制 (各店で異なります)
 お申し込みは ご希望の会場または天寿酒造へお申し込みください。

店名	住所	電話番号	会費	定員
居酒屋三太	由利本荘市裏尾崎町4-2	0184-23-5525	3,000円	20人
ホテルまさか	由利本荘市鳥海町猿倉字湯ノ沢52	0184-58-2188	4,000円	70人
たつみ寛洋ホテル	にかほ市象潟町字後田116-5	0184-32-5555	3,000円	60人
地鶏料理 瑠璃亭	秋田市保戸野千代田町15-17	018-867-0560	3,800円	40人

お酒の NEWS



美味しい大吟醸が搾りあげられました。

日本酒度 +3.0
 酸度 1.3
 アミノ酸 0.9
 使用酵母 AK-1
 アルコール分 16.0~16.9
 精米歩合 35%
 原料米 山田錦100%



天寿の酒蔵では杜氏の下、大吟醸酒も搾り終わり、その出来ばえに安堵感や達成感がひろがっています。ご好評にお応えして今年も大吟醸「鳥海」しぼりたてにこり生酒を限定発売させて頂きます。今年もうすにこりの出荷となります。どうぞこの機会に大吟醸の旬の味をご賞味下さい。
300本限定出荷でございますので、誠に勝手ではございますがご注文は先着順とさせて頂きます。

限定300本
 大吟醸「鳥海」
 しぼりたてにこり生酒
 720ml
2,993円(税込)

130周年を迎える 天寿の歴史(五)-4



製造場建物の変遷その

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

天寿の歴史は今年で創業百三十一周年を数えるが、その製造設備について、我が家に残されている古文書や資料により変遷を辿ってみる。

初代永吉は本家五代目大井光曙の時代に分家されているが、その際頂いた漢詩の書の掛け軸の裏面に、自分の二篇の漢詩と共に次の文言が記されている。

【文政第十三年改元天保元庚寅秋八月十有六日分家而于全栄吉居新街 同第四癸巳春三月三日必需掛一幅】

天保元年(1830年)に分家して新街(現在通称新町)に居住しているから、その年に家を建てたとしても最初の建物は今年で百七十六年を経ているのである。初代永吉は麹と濁酒を営んでいたから、麹室や釜場、酒蔵とまではいかなくとも仕込み桶の何本かは並べられる建物はあったと思われる。それが二代目に受け継がれ約四十年後の明治七年清酒製造の免許を得て新しく土蔵が

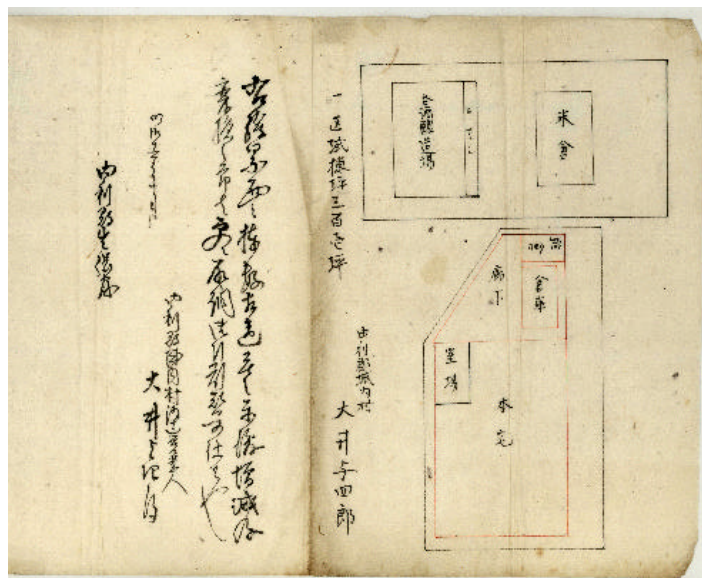
建てられたのか、濁酒時代にすでに建てられていたのかは定かでない。

明治十六年十月に三代目が「酒造関係建物書上げ」を簡単な図面と共に届け出している。

【区域総坪参百壹坪、右絵図面の棟数相違無之、前後増減及変換之節者更二取調御引替可仕候也

由利郡城内村酒造営業人 大井与四郎】

相続前の三代目だが仕事はす



明治16年 酒造関係建物書上げ

でに受け継いでいたのだらう、二年前の明治十四年九月、清酒醸造引継営業願」を時の郡長時田広孝に出し、直ちに聞き届けられている。そして同年に出した「酒造見込石御届」には玄米百貳拾石、白米百八石但、玄米吉石一付一割減、此清酒百二十石とある。本宅の坪数も入れたの三百坪の建物設備で、百二十石の酒造りをしていたわけだが、「建物書上げ」を出したのは増改築か新築があったための届けであったかも知れない。

操業時に建築されたと言われ、今も「吉号蔵」と名づけている蔵の入り口部分、土蔵造りの観音開きと漆喰の引き戸、その内側の木の格子戸に当時の名残を遺しているが、残念ながら永い歴史を感じさせる古い建物はあまり残っていない。ただ現在我々家族が住んでいる住居部は部分改築しながらも歴史が偲ばれる築百七十余年の姿をのこしており、酒蔵開放イベント時抹茶接待の場などで来客に喜ばれている。

天寿の飲める店

よろずやまつかぜ

「萬屋松風」

西一番街の喧騒のなかでひとときわ目を引く一軒家は、昭和49年オープンする酒屋。内装は、ロフトのような座敷や囲炉裏風の席など、はやりのレトロ調。といったもこれはオープン当初からのもの。最近人気なのは、あら煮。銀ダラやカレイ、カンパチなど、5〜6種類の魚を入れ、お酒によく合う、濃い味に仕上げた。手間をかけて作っているからすみも、新物ならではの柔らかな食感どの料理も扱っている天寿特別純米「鳥海山」燗上がりとの相性がパッチリです。是非、お店の方へお立寄り下さい。



住所 東京都豊島区 西池袋1の24の5
 TEL 03(3986)1047
 営業時間 17時~23時30分
 休日 日曜・祝日

ゴールデンウィーク 試飲即売予定

- 5/4日・5日・6日 秋田まるごと市場(秋田市)
- 道の駅【ねむの丘】(にかほ市象瀧)
- 道の駅【にしめ】(由利本荘市)
- 道の駅【マイランドパーク】(由利本荘市)
- 5/5日・6日・7日 アトリオン【県産品ラザレ】(秋田市)

落語と天寿を楽しむ会

5/27日決定
 会費 五、〇〇〇円 定員一〇〇名
 三遊亭鳳楽師匠をお招きして楽しい落語と天寿をお楽しみいただく企画です。
 一部内容に変更がある場合がございます。詳しくは次号でご案内いたします。

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-メール以 tenju@chokai.ne.jp
 ホームページ以..... http://www.tenju.co.jp
 ツライン 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