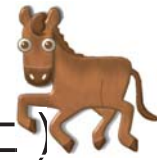




# 天寿酒造株式会社

〒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86号 2014年1月号

# 平成26年 2月8日(土) 酒蔵開放



場所 天寿酒造株式会社  
時間 10:00 ~ 16:00  
参加無料 受付最終 15:00

## 朝しぼりの超限定酒販売

蔵開放の当日朝に搾りながらビン詰めする超フレッシュな純米吟醸酒を1本1,500円にて販売します。売り切れ御免！ジューシーな新酒を是非お買い求め下さい。



## 酒造り体験

先着10名様限定  
14:30 ~  
酒造りを見ているだけじゃ物足りない方にオススメ。  
※要事前予約

## 酒蔵見学

ご案内時間ごとに随時見学可能！新酒が薫る酒蔵を、酒造りしている蔵人が工程を巡りながら詳しくご案内。ご質問OK！素朴な説明ながら蔵人の苦労話などの会話もお楽しみ下さい。

## 天寿名物！アイガモ鍋

毎年大好評の天寿のカモ鍋！蔵開放に来たら是非食べていただきたい一品！寒い冬に、身体が芯からあったまるアツアツのカモ鍋と日本酒は最高です。(先着500杯/1杯200円)

## 本マグロの解体ショー

12:00スタート  
昨年大好評だった本マグロの解体ショーが今年もやってくる！切り身の即売もあるよ～!! 早い者勝ちです、お見逃しなく!!



## 蔵元訪問者限定酒販売

酒蔵開放当日のみの「しぼりたてにごり純米生酒500ml1本1,000円」と「甘酒720ml1本1,000円」を販売致します。売り切れ御免！

## おしるこコーナー

11:00、13:00、14:30に、もちつき大会を開催。どなたでも参加できます。チビッツにも大人気！つきたてのおもちはおしるこでどうぞ！(おしるこ1杯100円)



## 蔵内出店

天寿のおしるこ・甘酒・酒粕・麴・グッズなどの販売、「ももや」の百宅そばや、母の味「旬」の手作りお惣菜と「こまち」の美味しいとんぶり入り塩辛の販売、「雄和トルケーゼ」のチーズや女性に嬉しいケーキなどもあり。どうぞお楽しみください！  
※出店内容が変更となる場合がございます。

## 無料列車運行

冬道の不安もなく、お酒がゆっくり楽しめます。是非ご利用ください。

【鳥海山麓「おぼこ号」】  
(下記列車に限りフリー乗車できます。)

本荘発	矢島発
9:46	14:50
10:47	15:50

・9:46発はイベントの為に臨時列車です。  
・どちらの列車も2両編成になります。

## お得な宿泊プラン

別紙宿泊プランのご案内又はホームページよりお申込みください。

◎お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167

## 油断大敵

代表取締役社長 大井建史

明けましておめでとございます。昨年中はご愛顧いただきまして誠にありがとうございました。心より感謝申し上げます。

矢島の里の元旦は弱い雨の降る穏やかな気候で、例年社員のほとんど居ない三箇日の雪寄せは、私の出番で往生するのですが、今年は楽にすみました。

百四十回目の酒造りも中盤に入り、一月からは大吟醸等重要な仕込が続きます。二年目になった一関杜氏をはじめ蔵人達も今期の酒造りの正念場に、酒蔵にはより一層緊張感が漂っています。

天寿の酒造りへのこだわりは「地元で出来る最高の酒を造る」事。何を持って最高とするかは、  
○地元で出来る最高の米を育て使用する。  
○地元の母なる鳥海山の水を使用する。

○昔から良いと言われて来た製法を検証し、その良さをとことん追求する。  
○今自分達が出来る最高の品質・品位を生み出すと言う事になります。

いくら理想を述べても、その実現に緩みや油断があるとあつと言う間に崩れていくのが酒造りです。

昨年的高温障害の米と比べ酒米の質はグッと良くなりました。昨年あれ程溶けなかった米が何の苦労も無く溶けて行きますが、当然その事で酒の味は濃くなりやすく、甘くなりやすく；全てが変化の要因となります。全体として酒造り適米が足りないので、純米大吟醸鳥海山でも、どちらも契約栽培ではあります。錦と酒こまちの両方が使用されます。これも味の変化の要因になります。ここで重要なのはブレない事。1パーセントもずれない事。理想を求め緩まない事こそが大事となるので

例えば「原料米」で話をすれば、同じ産地の米↓同じエリアの米↓同じ人の米↓同じ田んぼの米、同じ品種が理想となるのです。これにより均一な質の精米ができ、ブレの少ない均一の吸水となり、整った蒸米となります。この安定した原料処理が出来る事で、新しい試みの効果が初めて確認出来る様になります。ブレない酒造りの中で如何に挑戦するか？気力を如何に維持するか？勝負の時を迎えます。



2014年1月6日新年会にて

本年も変わらぬご愛顧の程よろしくお願い申し上げます

酒蔵開放のボランティアスタッフ募集  
(×切日平成26年1月25日)

# お酒の NEWS

常設試飲場玄関の酒林です。今年も新酒ができて、新しいものに取り替えてみました。酒林の色がだんだんと茶色に近づくとお酒の熟成度も増してきます。



常設試飲場

# 天寿の歴史 補遺-25

補遺-25

丹波杜氏鷲尾久八

六代目 大井永吉

八月の返信に対し、再度交渉されたらとみえて、九月に成約の回答である。

「貴墨拝見仕り候。時下秋冷相厳し候所、御満堂様御健勝上賀奉り候。陳者貴殿御懇切にお申し越し下され、有難く、実は九州地方より雇い入れの義、申し込まれ候得共、相成るべく御地方の方へ罷り越し度候義に付、尤も殊に御懇意をも蒙り居り候を以て、貴殿御申越し成られ候通り、三ヶ月を百五拾円にて、路費等小生引き受けにて御雇入下され候事を承諾仕り候間、御雇入下され度、出発は本年十一月下旬と相見込み居候。依つて左之通、申上候。

右給料之内。六拾円丈、前金として十一月月上旬迄に丹波国篠山郵便局へ為替にて御振込成られ度、御依頼申上候。  
右之通りに付、須貝様へも宜敷御申伝へ下され度、何れ参館之節は、尔直宜敷御依頼申上候。  
明治三十拾年九月十二日  
撰津国馬郡小野村ノ内丹後村 鷲尾久八 大井様」

## ◆秋田酒造組合イベント◆

開催日／平成26年2月27日(木)  
場所／SHINAGAWA GOOS 1F(TKPPガーデンシティ品川) 東京都港区高輪3-13-3 TEL03-5444-9173 00

### 「秋田の酒きき酒会」

(流通・飲食店・マスコミ対象)

※業界関係者対象試飲商談会のため、一般の方は入場できません。

銘醸地秋田県の酒蔵26社が各蔵の自慢の逸品とオリジナル酒米を準備してお待ちしております。  
時間／13時00分～16時  
参加無料  
秋田県の特産品販売も同時開催いたします。

### 「秋田の酒を楽しむ会」

(一般消費者対象)

銘柄ごとのブースにて、各蔵自慢のお酒をご準備。酒質やタイプが目瞭然の出品酒リストの配布もあり。毎年恒例、伝統『山内杜氏(さるんないとうじ)』による酒屋唄のご披露や秋田の特産品販売コーナーなど、盛り沢山のイベントをご堪能ください。皆様のご来場をお待ちしております。

時間／18時30分～20時30分  
会費／6千円(着席)  
※チケットは、イープラスで発売中  
http://eplus.jp  
定員／500名  
※定員になり次第締め切らせていただきます。

交渉の結果(須貝酒造場と兼務の指導か?)八月よりは有利な条件で契約成立したようである。住込みで食・住は雇い主もちだから、当時としてはかなりの高給だったと思われる。(参考までに明治三十年頃の物価をネットで調べてみると、「当時の一円は?」の問いにベストアンサーとして、『石川啄木が明治三十七年に岩手県の小学校の先生だった時の月給は八円だったそうです。八円で部屋代払って炭代払って一家五人が何とか暮らせたのですから生活費の安い地方では今の二万円近い値打ちがあったのでは?』とあった。)

器械(設備、道具)の問いについても回答(別紙同封)があった。  
○御新調下され候器械之義は、エダ桶(枝桶)御都合拾三、四本、尤荒木之寸法は四尺并にフタは枘に応じ御調下さるべく候。  
○親桶は在来之分にて宜敷と相考候。  
○掛ケ船は拾式石掛ケ位、尤ツギ輪との事に候。横幅内ノリ式尺三寸、長さ大阪袋(モロミ)入レ八枚、ならびに成されたき所は、大工職の者承引致し居り候。

## ◆東京プリンスホテル和食清水 第166回酒楽活菜のご案内◆

今月は『初春会席』をテーマに開催されます。  
全国酒楽之会の蔵元・天寿(秋田)、笹の川(福島)が、皆様をお迎えいたします。  
この日しか味わえない蔵元自慢の日本酒と美味しい旬の料理がお楽しみ頂けます。皆様のご参加をお待ちしております!  
※完全予約制です。(予約はお早めどうぞ!)

## 由利本荘ひな街道

3月8日～24日まで開催される「由利本荘ひな街道」イベントに今年も参加いたします。江戸時代の矢島・本荘・岩城の藩主や旧家のお雛様など、沢山の雛様が展示されます。天寿酒造では、築180余年の本宅に飾られた明治初期の古雛を展示いたします。又、電話の予約で酒蔵見学もできますので、是非事前にお申込みください。



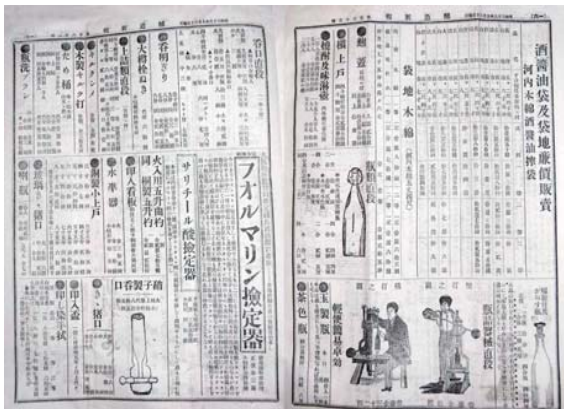
→大井家の古今雛です。



今年も由利本荘ひな街道を記念して、特別限定酒を販売いたします。見学のお土産に是非どうぞ!

☆ひな街道純米吟醸酒 300ml 500円(税込)

☆ひな街道本醸造酒 720ml 1000円(税込)



昔のカタログ

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メールアドレス・・・info@tenju.co.jp  
●HPアドレス・・・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カ月に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メールでご連絡下さい。

○袋数は凡四百枚入用に付、尤二タかわりと相成候。  
猶なお、真に申上兼ね候得共、醸造好結果を得たる節は、氏神へ供にも神酒を御交付成され候事を御承諾下さる可様、兼而願ひ上げ奉り候。