

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14号 2002年1月号

酒蔵の心意気
代表取締役社長 大井建史

あけましておめでとございませす。
新体制となった弊社もお蔭様で三年目を迎えました。
この間の社会情勢の変化は大変激しく、それに伴い各業界や会社も、生き残りをかけてそのスピードを追い越そうと必死です。
弊社も、それに対応すべくこの天寿蔵元通信の発行や、様々なイベントを行う事で、私どもの「思い」をご理解頂きたいと努力して参りました。
また、昨年は更なる品質向上のため、壇貯蔵用冷蔵倉庫（一・ハリツトル×二万本）を完成させ、東京農大の中田久保教授による、撫子や日々草から分離した新酵母での醸造にも取り組み、「雪ごよみ」「天寿純米吟醸」「清澄辛口鳥海山」生貯蔵酒等の新製品を発売いたしました。



壇貯蔵用冷蔵倉庫

上槽致します。また、麹造りもさらに研究を重ね、一味向上した酒質になると期待しております。
吟醸ばかりでなく、純米や本醸造でも新商品をご提案させて頂く予定です。
私は、本来経済活動は挑戦する事だと思えます。弊社の目指すところは「世界に通用する銘醸蔵」になる事。「お客様に感動を持つて味わって頂けるお酒」を造る事。
現在一・二八年目の酒造り真つ盛りの「天寿」は、その伝統を守りながらも、目標に向かって益々挑戦するべく、社員一丸となって進んで参ります。
本年もご愛顧の程、よろしくお願

- 日本酒度 +2.0
- 酸度 1.5
- アミノ酸 1.3
- 使用酵母 協会9号
- アルコール分 15.0~16.0
- 精米歩合 55%
- 原料米 美山錦

天寿酒米研究会産無農薬米

好評発売中

完全無農薬米美山錦仕込

「純吟天寿」

720ml

2,000円(税別)



「パッケージデザイン賞」受賞
おかげ様で、天寿の新商品、完全無農薬米仕込「純吟天寿」が、第21回秋田県特産品開発コンクールにて「発明協会秋田県支部長賞」と「パッケージデザイン賞」を受賞致しました。
鳥海山の麓、生活廃水の一切入り込まない南向きの田んぼで、弊社自慢の「天寿酒米研究会」が、アイガモ無農薬農法で丹精こめて育てた、酒造好適米「美山錦」を一〇〇%使用いたしました。
箱やラベルに古紙と大豆インクを使用したエコ商品でもあります。
是非ご賞味ください！

イベント案内

2月9日「酒蔵開放」

- 場所 天寿酒造株式会社
- 日時 平成14年2月9日(土) 10:00AM~4:00PM ● 参加無料
- 無料列車運行致します 鳥海山麓線「おぼこ号」(下記列車に限りフリー乗車できます。)
- 本荘発 10:55 矢島発 14:40
- 12:20 15:40
- 16:36
- 冬道の不安がありません。是非ご利用下さい。
- お申し込み・お問い合わせ先 天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165

酒蔵開放催事内容

- 寒仕込み真つ最中!酒蔵探検
新酒が薫る酒蔵を、蔵人が酒造りの行程毎に詳しく説明し、ご案内致します。
- 純米新酒雪室封印の儀
しほりたての純米新酒を雪室に封印し5月まで氷温で貯蔵します。この純米酒のまろやかな熟成と安全を祈願し神事を行います。是非皆様も5月の封印解除をお楽しみに。
- 郷土芸能「猿倉人形」を上演 第一部 11:00~12:00 第二部 13:30~14:30
「また満員で見えねがった」との声にお応えして、今年も「猿倉人形芝居」を2回上演します。
- 天寿名物田んぼのアイガモ鍋で暖まる
夏の間、無農薬田で活躍したアイガモが酒蔵開放でも活躍します。今や名物となりましたカモ鍋。寒い冬、アツアツのカモ鍋と日本酒が最高です。
- 蔵元限定酒の目の前詰め
酒蔵開放でしか味わえない限定酒をその場で量り売り致します。
- 百宅そば「ももや」出店
地元素材のそば粉、手打ちソバが特別出店致します。お昼も安心。他にも企画が盛り沢山。乞う、ご期待

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 tenju@chokai.ne.jp
- ホームページアドレス..... 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ヶ月に1度奇数月に発行)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

楽しむ会

「天寿を楽しむ会」

「ふりかえれば鳥海」など数種類のうまい酒と、除草で活躍したアイガモの料理を味わってみませんか?

● 1月26日(土) 18時

場所 地酒と田舎料理「酒盃」

会費 六千円(消費税込)

定員 四〇名

先着順で定員に達した時点で締め切らせて頂きます。

お申込お問い合わせ先

酒盃 秋田市山王1丁目6ノ9

電話 018(863) 1547

試飲会の活動

● 1月30日、2月5日

西武百貨店 池袋店 地下1階酒売場

大吟醸しほりたて生酒や今が旬のお酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。

お酒の NEWS

- 日本酒度 +4.0 ~ +6.0
- 酸 度 1.2 ~ 1.4
- アミノ酸 0.9 ~ 1.2
- 使用酵母 AK-1
- アルコール分 16.0 ~ 17.0
- 精米歩合 40%
- 原料 米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)

限定品
大吟醸しぼりたて生酒
720ml
2,400円(税別)



限定600本

掬取り 熟成もろみを酒袋に詰め、自然にじみ出る雫を一滴一滴集める上槽方法。非常に柔らかで澄んだ味わいとなる。清酒鑑評会出品酒などに用いられる贅沢な方法



「大吟醸しぼりたて生酒」 今だけ屋

秋田の冬も本番を迎え、大吟醸のしぼりの季節となりました。まさに極寒のこの時期だけの限定品。大吟醸酒ならではのキメ細かであるやかな味わいと、含み豊かな香りを「しぼりたてのフレッシュなまま」出荷いたしますので是非ご賞味下さい。

今年は特別に掬取りとし、600本限定販売と致します。1月20日頃の出荷となりますので、ご予約はお早めをお願い致します。

こんなにある

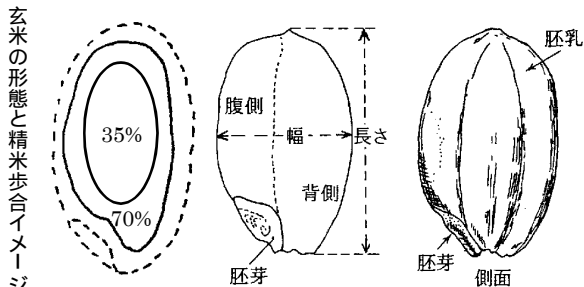
日本酒のヘルシー効果

がん 心臓疾患 脳血管障害
これはここ十年間の日本人の主な死因ワースト3です。では、三大不治の病はと言うと、がん 糖尿病 リウマチが挙げられます。

日本酒や酒粕には、体に有用な機能成分が数多くあり、これらの国民病ともいえる病気の多くに効力を発揮することが、最近の研究でかなりわかってきました。その一端を列挙すると、●糖尿病予防 ●がんの予防 ●抑制及び抵抗力をつける ●狭心症・心筋梗塞などの心臓疾患の予防 ●脳血管疾患の予防 ●高血圧の予防 ●健忘症の予防 ●肝臓病の予防 ●骨粗しょう症の予防 ●アトピー性皮膚炎の予防 ●ストレスの軽減 ●老化の抑制 ●保温・保湿効果、美白効果あれ肌の予防効果 ●肥満の防止などがあります。

米麹という、米の発酵物から有効な成分が溶け出したエキースとも考えられる日本酒には、まだまだ未知の部分秘められているようです。今後の研究の成果が待たれるところです。

蔵のページ



秋、田んぼから収穫された原料米は乾燥、選別され玄米の形で天寿の精米所に入ってきます。

天寿では美山錦栽培(酒米研究会)をはじめとする米作りも酒造りと位置づけていますが、文字通りの酒造りは精米から始まりです。精米とは玄米の表面を、削り取って白米にする作業です。

玄米の表層部や胚芽には微生物の増殖や発酵を促進し過ぎる灰分やビタミン類が多く含まれていいます。又、香りや味、色沢を悪くするタンパク質や脂肪分も多く、これらを取り除く為に精米します。

通常、我々が食する飯米は玄米重量の7%、8%程度を削る軽微な精米ですが、酒造りに用いる白米はさらに削ります。これ以降は米の組織が固く脆い部分にさしかかるので割れや砕けをおこさない様に丁寧な操作が要求され、専用の精米機と時間が必要です。

天寿の酒造りで使用される白米は目的とする酒種によって30%、65%を削り連続で最大6昼夜もかかります。それ故、酒造りで精米する事を「米を磨く」とも呼びます。又、残った白米の重量割合を精米歩合と呼び、精米歩合が低いほど高度に精米された白米となり、米でんぷんの割合が高まります。

一般に精米歩合75%程度までは、精米が進むにしたがいタンパク質、脂肪、ビタミン等は少なくなっていくますが、これ以降はそれほど変化がなくなるので米の素質が問われる様になります。天寿が原料米の栽培にこだわる理由がここに有ります。田んぼでの育て方次第で基本となる酒質が左右されると言っても過言ではありません。

もう一つの鍵は米の品種です。最良の栽培方法を行ったとしても根本的な品種特性に勝るものはありません。この為、全国の鑑評会に出品される吟醸酒の大半が山田錦という品種を採用しているのが現状です。これは醸造特製の良さと何よりも仕上がった吟醸酒の香味の点でこれまで山田錦を超える米が無かったという事です。

そんな中、米どころ秋田の威信を懸けて長年開発を続け、今年本格的に試験醸造が行われる「秋田酒こまち」が開発されました。

その開発段階で、「西の横綱が山田錦ならば東の横綱は秋田酒こまちである」と専門家をして言わしめ、数ある試験品種の中で初めて山田錦を超える米として期待されています。

天寿ではこの米を使用した吟醸酒仕込みを県内一番乗りで行いました。この酒蔵通信が届く頃、新しいお酒が生まれます。ご期待下さい。

製造課 佐藤俊二

蔵人の紹介

(こめや)

精米師 佐藤栄一(さとうえいち)

酒造技能士 矢島町出身

昭和30年生 昭和51年入蔵 製麹、酒母、上槽助手の頃から、吟醸酒用の精米時期になると必ず杜氏の指名を受け、精米を担当して来た。

平成2年精米担当、平成11年、前任木村から精米主任を引き継ぐ。



精米師のコメント

原料米の受け入れ時点から米の目利きは始まっている。平成15年から農産物検査法に基づく玄米検査が完全民営化されることから、受け入れ側も確かな検査基準を持つことが必要となる。

今年は新しい米「秋田酒こまち」の精米も県内一番乗りということもあり、泊まり込みで杜氏の望む通りの白米に仕上げた。品質を追求するこの仕事に誇りを持っている。

天寿の飲めるお店

地元秋田で評判の比内地鶏・海鮮酒季亭比内やさんの姉妹店が都内に2店舗オープン致しました。地元秋田と同じ、串焼きをはじめとしたこだわりの「比内地鶏料理」、秋田ならではの故郷の味「自慢鍋」、伝統の味「稲庭うどん」を落着いた雰囲気の中でご賞味ください。

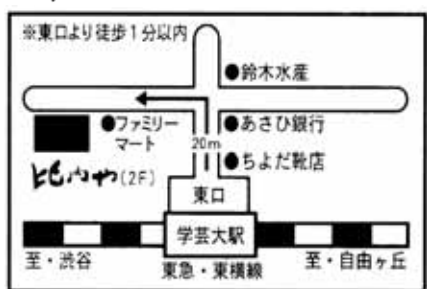
秋田の四季の恵みを味わいながら天寿特別純米酒「雪の詩」をはじめとした秋田地酒も一緒にいかがですか。

学芸大駅前店

TEL 03 3760 3115

年中無休 PM 5時 ~ 11時 30分

酒季亭 学芸大駅前店



蒲田西口店

TEL 03 3731 3115

年中無休 PM 5時 ~ 11時 30分