

お酒の NEWS

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%

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



大吟醸「鳥海」

しぼりたてにごり生酒

《三月十八日発売》

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」しぼりたてにごり生酒を限定発売させていただきます。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。

尚、**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いただきます。



創業130周年 天寿の歴史(四)-6

五代目永吉の飛躍その六
 代表取締役会長
 六代目 大井 永吉

五代目は旧制本荘中学校の六期卒業生だが、スポーツは柔道、剣道(撃剣と父は言っていた)野球と、なんでもやったよつだ。特にポートは対校試合の選手で、当時(明治四十年代)は秋田中学との定期戦のみだったよつだが、レースに勝った時の記念か優勝旗を立てたクルーの誇らしげな顔の写真が残っている。

本荘高校のポートは学校創立と共に端艇部として創部された校技と言われる伝統スポーツで、全国優勝も数多く全国にその名が知られている。私も本荘高校でオールを握り、京都国体に出場、私の三男仁史(現天寿酒造常務)もまた本荘高校で艇に乗り国体、インターハイに出場した三代に亘るポートマン家系である。その故で、本荘高校ポート百周年の式典で親子三代表彰の荣誉を受けている。

五代目はまたリーダーの資質に富み、中学時代軍事教練で全校が二つに別れての模擬戦争で一方の大将となり、作戦から攻撃までを

指揮して勝利した話や、家業についてからは消防の小頭をやるなど、若いころから地域のリーダーであったことを聞かされている。昭和十二年、四十四歳で推されて町議会議員に当選、以来連続八期三十年間総務委員長、副議長などを歴任、最後の二期は議長として、国鉄矢島線開通、矢島中学校創立、矢島町消防団常備部設置、鳥海山国立公園指定、上水道の設置、県立矢島高校の誘致や国道108号線の実現などに携わり町の発展、近代化に貢献した。「町が発展しなければ会社の発展もない」が信条だった。

五代目は戦後、極端な食糧難で酒造も規制・減産された時期、酒造業だけでは生活も苦しく、また復員してくる従業員のためにも、他に事業を求めて悩んだ末、地域から原料を調達でき、初期投資が少なく始めて始められる製造業として製材業を選び、昭和二十四年隣接の敷地に工場を建て、大井製材所を創業(二十二年株式に改組、社長に就任、専務に私が就任した。最初には自分の持ち山から木を切り出して製材技術を向上させながら次第に販路も広げていった。

時代は戦後復興期であり、木材の需要はうなぎ昇りに上がった。東京木場の秋田材の間屋からの引き合いも始まり、度々の設備投資に伴い生産量も急速に増え、四十年代のピーク時には杉専門の一般製材として年間二万五千石をこなす迄になった。その頃は本業の酒造業も成長期にあり、工場建物の増改築建築材の提供、資金面や人的な応援などは本業の発展に大きな力となったのである。しかしその後、製材業を囲む経済環境は急速に変化、外材の輸入拡大、建築の非木質化などによる需要の減退は、容赦なく零細工場を窮地に追い込んだ。最盛期には矢島町だけでも十指を超える製材所があり、木材産地を形成していたが、次々に撤退、平成十年には当社ともう一社の二社のみとなっていた。当社も市場悪化に耐え切れず、工場を任せていた役員の高齢化もあって遂に十月一日をもって撤退を決議、丁度五十年に亘る営業を閉じたのである。

五代目は酒造業のみならず地域の政治経済に大きな足跡を刻み、子孫の我々にも強い影響を及ぼしている。

天寿の飲める店

AKITA DINING

「なまはげ」六本木店

三月一日オープン



築百二十年の民家を移築した座敷やBGMに秋田民謡、毎日行われる迫力のなまはげショーなど、秋田のぬくもりを体感できます。食も秋田名物「きりたんぼ」「比内地鶏」「八タ八タ」「七代佐藤養助稲庭うどん」など産地直送の食材をメインにした郷土料理を堪能できます。お酒は秋田の蔵元すべてありますが、「天寿」からはタイプの異なる5種類が揃っています。是非飲み比べてみてください。

住所 東京都港区六本木3-13-12
 エルサビル2F

TEL 03-5410-0012
 営業時間 月~土 18時~5時
 日・祝 18時~23時30分無休

URL http://www.hy-japan.com/ginza_namahage/

秋田のおばんざいとつまい酒

「きりたんぼ」



米俵をかたどった提灯が大通りを光で埋め尽くす「竿燈祭り」をテーマにした郷土料理ダイニングが二月一日銀座にオープンしました。秋田の古民家を活かしたこだわりの店内で、秋田の料亭「九重」の新鮮素材で作るおばんざいと秋田男鹿半島に伝わる幻の石焼き料理を一日十品限定で提供しているほか、比内地鶏の備長炭焼きやきりたんぼ鍋を堪能できます。お酒はいろいろありますが、その中でも「天寿」のお燗がおすすめです。

住所 東京都中央区銀座2-6-9
 ジブラルタ生命銀座ビル9F

TEL 03-3538-6099
 営業時間 月~土 17時~23時30分
 日・祝 17時~23時無休

URL <http://www.hy-japan.com/kiritampo/>