



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34号 2005年5月号

三月二十二日に由利本荘市となつた矢島の里も、例年より一週間遅れと言つことで今週になって桜が咲き始めました。庭の雪が全て消えたのも昨日で、気温も今日（4月27日）は一挙に上がって二十度です。ふきのとうや水仙・こぶしの花なども一斉に咲き始め、雪どけの増水以外にも明るく体感できるまさに春です。

春が来た。
代表取締役社長 大井建史

最近のお酒の市場を考えると、十年前に比べて特定名称のお酒の価格がかなり安くなってきています。この品質でこの価格」と言う看板商品で有名になり、それからその酒蔵全体の商品を紹介して行くのがブランド確立への道との考え方もあり、（実際にその成功例も有りますよ）判る気もします。三年位前までは純米吟醸の50% 精米クラスで一升瓶三千円以下の酒でないと市場性が弱いと言われていました。最近では異なるものではあるのですが焼酎との比較から、二千五百円位にならないかとの話が出てきております。専門店での市場動向による要望ですが、酷い話だということも良く理解している方々なのです。本格焼酎のブームの中で如何に日本酒の

販売が厳しいかと言う悲鳴でもある訳です。当然造り酒屋の私共からは、重いため息と脂汗が出て眩暈がする訳ですが、純米吟醸「鳥海山」（美山錦50% 精米・1800ml 三千円）を生み出すために、大吟醸の750kg仕込に負けないクオリティーを実現しようとして、米洗い・限定吸水・蒸し・もろみ管理にどれだけの研究と設備投資を行ったかを思うと、情けなく思ってしまうのは、造り手の我侷な自己満足から来るのかも知れませんが、ピーク時に900万石だった日本酒が500万石割る事が一昨年話題となり、昨年焼酎に製造量で超され、早くも400万石を割るのも時間の問題となつて来たようです。一方、海外では日本酒が和食と共に日本の食文化を担う物として認められ、順調な伸びを示しております。また、フランスのワインやドイツのビールはその国での消費量が減少していかないとの話も出てきました。日本酒の価値や有り方が益々問われる時代となりました。

精進いたします。皆様のご支援よろしくお願い申し上げます。

6月4日(土)開催決定 落語と天寿を楽しむ会

今年も、三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、「落語と天寿を楽しむ会」を開催致します。益々円熟味を増した鳳楽師匠の古典落語をお楽しみいただき、その後は師匠を囲んでの天寿を楽しむ会。こんなに浸れる機会はめったにありません。是非ご参加下さい。

- 場所 天寿酒造株式会社
- 日時 平成17年6月4日(土)
- 開場 午後2時30分～蔵見学をご希望の方は2時30分までにおいでください。
- 落語 午後4時～午後6時
- 鳳楽師匠と天寿を楽しむ会 午後6時20分～8時 中々
- 会費 5,000円（お申込み時をお願い致します。）

※先着100名様限定 定員になり次第締め切らせて頂きます。
※当日参加はできませんので予め入場券をお買い求め下さい。
★お申し込み・お問い合わせ先 天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165



<生年月日> 昭和22年3月1日
<出身地> 埼玉県川越市
<芸歴> 昭和40年10月三遊亭円楽入門
大師匠三遊亭円生より「楽松」と命名される。
昭和47年二ツ目昇進
昭和54年真打昇進
楽松改め初代三遊亭鳳楽襲名。
<受賞歴> 昭和52年第6回NHK新人落語コンクール最優秀賞受賞
昭和53年日刊飛切り落語会若手落語家奨励賞受賞
平成5年文化庁芸術祭賞受賞
<出囃子> 松の太夫
<ひとこと> 五代目三遊亭円楽の総領弟子。
押しも押されぬ落語界の本格派として評価が高い。
もちネタの多さ（約300題）もさることながら、演じるネタすべてに完成度が高いのが、鳳楽の芸の真髄である。

お酒の NEWS



130周年を迎える 天寿の歴史(四)-7

五代目永吉その七
代表取締役会長
六代目 大井 永吉

五代目の功績の一つにラベルの更新に着目したことが挙げられると思う。「天寿」の酒名も酒質の評判も上がり、売り上げも順調に伸びていたが、統制時代の企業整備会社、製造もままにならない頃である。五代目は時代の先を読み、企業整備会社からの分離操業として独立自由化を見透しそれに備えたのか、昭和二十七年に旧一級酒現精撰(一級酒(現本醸造))のラベルを一新している。そのデザインを取引の印刷会社ではなく郷土矢島町出身の当時著名な芸術家であった「斉藤佳三」に委嘱したのである。

「斉藤佳三は明治二十年生まれ。県立第一中学(現秋田高校)から早稲田中に転校、さらに順天中に編入、卒業した後、音楽の道を志し東京音楽学校師範科に入学した。大正二年渡欧し、モダンリズムの影響を受けた。帰国後は「総合美術」を目指し、家具、工芸のインテリア、服飾デザイン、作詞、作曲と音楽、

さらには舞踊劇、舞台美術と多彩な分野で才能を発揮。また日本で最初に商業デザインを説き、日本の近代美術史の一時代を築いた。」(秋田魁新報)
斬新で優れたデザインのラベルは評判となり、「天寿」の蔵元のイメージも高め、その後の躍進の原動力にもなったのである。

旧一級(現本醸造)

斎藤の着想は日本海の夕日だったが、五代目は社運の上昇を願い旭日に変えた。



サイン

旧一級(現精撰)
五代目の希望で鶴・亀・鳥海山・松竹梅と目出度いもの尽くしの図案である。



竹の葉で大井の文字
サイン

鳥海山
松
亀甲

デザイナーのサイン入りのラベルは今でも珍しい。

雪室氷点熟成純米生酒発売のご案内

四月二十八日

午前十時解禁

ホームページではお伝えしていましたが、2月の酒蔵開放で雪室に封印し、水温で熟成させたしほりたて純米新酒を4月28日午前10時に雪室を開封し、タンクの呑みを切り、その場で瓶詰めしたお酒を、特別限定商品として試飲即売させていただきました。氷点熟成により、とろりとした生酒となっております。春の生酒をどうぞこの機会にご賞味下さい。

お近くの天寿取扱店、又は直接天寿酒造までお申し込みください。数に限りがございますので、品切れの際はご了承ください。



日本酒度 +2
酸度 1.7
アミノ酸 1.3
使用酵母 協会9号
アルコール分 17.5
精米歩合 65%
原料米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)



2500本限定



4月28日発売開始
雪室氷点熟成
純米生酒
720ml
1,365円(税込)

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

◆◆◆試飲即売会◆◆◆

- 4/29日・30日
- 5/1日
- ◎アトリエオン【県産品プラザ】(秋田市)
- ◎秋田まるごと市場(秋田市)
- ◎道の駅【わむの丘】(象潟町)
- ◎道の駅【にしめ】(西目町)
- ◎道の駅【アイランドパーク】(岩城町)
- 6/10日〜16日
- ◎東急百貨店【東横店】B1和洋酒売場
- 6/8日〜14日
- ◎西武百貨店【池袋店】地下1階食品部和洋酒売場にて試飲即売を行います。「父の日」ギフトに最適な限定品等多数揃えまして皆様のお越しをお待ちしております。