

お酒の NEWS

日本酒度 +2.5
 酸度 1.3
 アミノ酸 0.9
 使用酵母 AK-1
 アルコール分 16.8
 精米歩合 35%
 原料米 山田錦

10月1日発売
大吟醸雫酒
「鳥海の雫」
 1800ml
 10,500円(税込)



限定500本

日本酒度 +1.0~+3.0
 酸度 1.2~1.4
 アミノ酸 1.4~1.6
 使用酵母 ND-4
 アルコール分 15.0~15.9
 精米歩合 60%
 原料米 美山錦

9月1日発売
純米吟醸
「ひやおろし」
 1800ml・720ml
 2,835円(税込)
 1,418円(税込)



限定500本

限定300本



地元矢島町で9月10・11日に行われる「八朔祭り」です。(写真)

天寿大吟醸雫酒「鳥海の雫」
発売のご案内

今年も500本限定で大吟醸雫酒「鳥海の雫」を発売致します。春に袋吊りで自然落下させたお酒をビン火入れし、この時期まで低温で熟成させました。原料米は山田錦100%、酵母は秋田流花酵母「AK1」の仕込みです。これは、出品酒と全く同じ扱いです。是非ご堪能下さい。

尚、数量に限りがございますので、ご注文は先着順とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

純米吟醸「ひやおろし」
発売のご案内

今年も「ひやおろし」の季節がやってまいりました。東京農大花酵母研究会の「ND4酵母」を使用し、天寿自慢の「天寿酒米研究会」産美山錦100%で醸し上げた香り高い、ふくらみのある 純米吟醸「ひやおろし」を発売致します。

日本酒が美味しいこの季節、旬のお酒をお楽しみ下さい。

尚、数量限定の為、品切れの際はご容赦下さいますようお願い申し上げます。

130周年を迎える 天寿の歴史 (五)-1



六代目永吉 その
 代表取締役会長
 六代目 大井 永吉

昭和五十年九月二十三日丁度彼岸の中日、五代目永吉(勲五等瑞宝章)は八十二歳で天寿を全うした。専務の私(建徳(二男))が直ちに代表取締役となり、相続その他派生する諸問題の処理に当たった。十一月三十日の定時株主総会で社長に就任したが、永吉を襲名したのは五十六年九月先代の七回忌を済ませた後である。先代は生前「永吉はいい名前だから襲名した方がいい。」と言っていたが、世の中がどんどん近代化されていく時代であって伝統的なものが今ほど尊重される世相でなく、当時町議会議員で選挙にも出ていたことで何となく古臭いイメージに感じて気後れしていたのであった。

しかし、先代の遺志でもあり「永吉酒」の伝統は守り継いでいかなければならないとの想いも強く、また六代目を継ぐべくして果たせずには戦死した兄(勲六等瑞宝章)の志も代わって果たすべく、先代の七回忌に合わせて新しく墓も立て、決意も新たに襲名したのであった。

手続きは、家庭裁判所に申請するのであるが、役者の襲名と違って芸名とか通称ではなく戸籍上の名前を変えるのであるからそれなりの理由と覚悟も要るし、前科があれば却下される。私の場合先代の没後五年以上も経っていたので必要性を問われ、「永吉酒」のイメージを守る商売上の理由としたのである。今でも偶に幼名で呼ばれることもあるが、却って違和感を覚えるくらいで、祖先の心を心とすっきり永吉になりきっている現在である。

昭和五十年、清酒業界全体では販売高一千万石に迫ろうかという「わが世の春」の頂点にあった。地方の中小蔵も、この年発足した日本名門酒会(後に我社も会員となる)を始めとする流通業界の強力な意欲を得て、地方酒ブームのはしりをみせる。しかし秋田の酒はスケールメリットを持つ灘、伏見などの大手の進出で、徐々に押されていき同業者間の競争も激化していった。業界の清酒生産の完全自由化(四十九年七月)は、それまで酒造業界に長年浸透していた販路拡大の意識を強め生産過剰を生む結果となった。大手が次々と増量体制を整え台頭するに従い、小規模メーカーは廃業或いは

合併へと追い込まれていった。五十年代前半は民間設備投資が極めて低い水準で推移し、特に個人消費の落ち込みで不況感が一層強まっていた。こうした社会背景も影響しピーク時である五十二年以降の出荷量は減少の一途を辿る事になる。だがこのころはまだ「灘、伏見の上級酒」、「秋田の二級酒」というように、所謂棲み分けがなされていた。

この頃天寿の販売量のうち九十九%は県内で消費され、その中でも本荘・由利地区の地場消費が九十%を占める典型的な地酒メーカーで、伝統ある品質のよい酒造りを推し進めるとともに、地元第一主義を前面に打ち出していた。地元で喜ばれるものを念頭に置き販売も問屋に任せるのでなく、自ら積極的に小売店回りを行い、小売店からの要望、消費者のニーズをくみ上げることに務めた。「積み重ね主義」の実践がその頃の方針、背伸びはせず、毎年着実に販売量を伸ばして行った。五十七、八年頃の低迷期に、全国の大手メーカーや県内各メーカーが軒並み前年実績を割り込む中であつても、販売量を落とすことなく業績を伸ばし続けたのである。これは地元重視を貫いた結果地元の人たちが支えてくれた事によるものと思っ

楽しむ会の案内

【花酵母のお酒を楽しむ会】
 今話題の東京農大花酵母研究会のメンバーが東京へ全員集合する唯一のイベントです。日本酒業界に新風を吹き込む研究会です。天寿からは社長と杜氏が皆様をお迎えします。

日時 9月21日(水)
 時間 18時30分~20時
 会場 虎ノ門パストラル新館1階
 会費 0334327261
 人数 限定300人
 形式 前売りチケット制・立食制
 花研HP <http://www.hanakoubu.jp>
 午後一時からは業者用商談会有り

【由利・本荘の地酒を楽しむ会】
 秋田県酒造組合由利支部が主催する地酒を楽しむ会です。天寿・由利正宗・飛良泉・秋田誉・出羽の富士の五蔵が、秋田県悲願の酒米「酒こまち」仕込みのお酒を含め、自慢の酒を持ち込んで開催します。

日時 10月7日(金)
 時間 18時30分~
 会場 秋田県由利本荘市
 会費 3,000円(税込み)
 形式 チケット制・着席スタイル
「ひやおろし」お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで