

2007 秋田わか杉国体 由利本荘市開催スケジュール

2007年の国民体育大会開催地は秋田県です。天寿の地元・由利本荘市でも11競技が開催されます。

2/10(土)～2/13(火)

バイアスロン

9/29(土)～10/9(火)

サッカー
ソフトボール
弓道
ライフル射撃
カヌー
銃剣道
クレー射撃

10/13(土)～10/15(月)

ソフトボール
全国障害者スポーツ大会(秋田わか杉大会)

9/2(日)

インディアカ
パークゴルフ
デモンストレーションスポーツ行事



秋田わか杉国体
君のハート上位置につけ 2007 第62回国民体育大会
秋田わか杉大会
あつと出合えん! 夢と感動 2007 第7回全国障害者スポーツ大会

開催会場などの詳細はこちらをご覧ください。 <http://www.city.yurihonjo.akita.jp/kokutai/>



2月10日予約〆切

天寿酒米研究会産の美山錦一〇〇%の特別純米酒です。蔵開放当日だけ味わえるしぼりたて純米にごり生酒ですが、県外読者より、「是非飲みたい!」との熱いリクエストが多く今回も特別に通信読者の方だけにコッソリお応え致します。遠くで蔵開放に来られない方、これはチャンスですよ!

蔵開放当日限定酒

しぼりたて純米にごり生酒



限定600本

大吟醸しぼりたて生酒
720ml
2,520円(税込)

極寒のこの時期だけの限定品「大吟醸しぼりたて生酒」を発売致します。美山錦大吟醸酒ならではのキメ細かきでまるやかな味わいと豊かな香りを「しぼりたてのフレッシュなまま」出荷致します。

大吟醸しぼりたて生酒

一月十七日発売予定

【蔵開放当日限定】
しぼりたて純米にごり生酒
500ml
1,050円(税込)

住所	宮城県仙台市青葉区一番町
電話	022-7077
営業時間	16:30~
定休日	24:00
日・祝日	



住所 宮城県仙台市青葉区一番町
電話 022-7077
営業時間 16:30~
定休日 24:00
日・祝日

ての蔵元の地酒を揃えています。『きりたんぼ鍋』付の宴会コースは3000円。+2000円で2時間飲み放題付となります。圧巻の『なまはげショー』は、毎日2回(19:30と22:00)行います!



東京・銀座で話題騒然の『アキタダイニングなまはげ』が、ついに仙台に上陸! 自慢の素材は独自のルートで毎日直送、秋田の代表的な郷土料理『きりたんぼ鍋』は、比内地鶏入りの豪華版。品揃え豊富な日本酒は天寿をはじめとする、秋田の全蔵元通信(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)ご希望の方はホームページから天寿プレミア倶楽部へご入会下さい。

天寿の飲める店

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

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



天寿の歴史

(五)-7

製造場建物の変遷

代表取締役会長

六代目 大井 永吉

壇詰工場火災の時、水利と延焼防止に大きな役割を果たした「千砂利川」は市街西北部を貫流し、当社敷地内も横切つて流れる小川で、普段は水量も少なく自然流水の穏やかな川だが、梅雨どきや雪消えのころ大雨が降るとよく洪水を起こし、酒蔵の中にまで水が入りこむことがあった。鳥海山の特殊気象地帯、豪雪地帯である矢島地区は豪雨になることが多く、毎年の降雪量も多い。開発が進むと河川が急速に出水し氾濫するようになるが、当時町の為政者は道路の整備と共に氾濫を繰り返す河川の改修にも力を注いだ。昭和五十五年「千砂利川」の改修が始まった。川巾も広げ川底も舗装し流れをよくする公共工事だが、予想される最大流量に見合う巾と深さを確保しなければならぬと云う。そのため当社は川岸ぎりぎり立つ醸造棟部分の作業場の解体を余儀なくされ、土蔵の入り口前が狭

くになって、タンクの出入りが不可能になる設計だった。幸い昭和四十三年に百石タンクを並べられる貯蔵庫、四十五年には二百石タンクを収納できる貯蔵庫を新築、四十七年には精米所も新築し、すでに仕込蔵も改築してあったので、この際一番古い部分の近代化を図るべく、我が社の歴史を証明する創業時(明治七年)建築の一号蔵は残し、思いきって他の二つの土蔵は解体、木造作業場は移築することを決断、新たに一部二階、鉄骨造陸屋根の製品庫、連結して酒母室、原料処理場の建設に踏み切った。ところが一号蔵が工事中に段差のところから土台が崩れ、その影響で梁も大きくずれて壁も落ちてしまったので、止む無く入り口の観音開きと土戸、格子戸を残すのみで本体は新しい材料での改築となった。



百年の歴史と伝統を感じさせる建物は住宅部分を除いて殆ど消失してしまふことは実に残念なことであった。人びとはそれを発展の証だと言うが、敷地に余裕があればそれを活かしながら新しい建物に調和させることも出来たと思うが、ぎりぎりの状態では如何ともし難かったのである。天寿の歴史では未だかつてない大規模な新改築、それに伴う多額の投資であったが、完成後は一日の仕込み量も大きく、作業効率も数段良くなり酒質の向上にもつながり、またコストダウンにも大きく貢献したのである。その後六十三年に低温貯蔵庫改築、平成一年上槽場改築、平成九年自動製麹棟新築、同十三年独立冷蔵倉庫新築と設備の充実を重ね現在の状態に至っている。改修後の「千砂利川」の洪水は一度も起きていない。