

毎年酒質の向上を図って来た事は、これまで何度もお話をさせて頂きました。契約栽培した酒造好適米、全ての商品の造りを見直し、必要な物はビン燻火入れ・冷蔵ビン貯蔵を行い、丁寧な精米、正確な手洗い洗米、目標水分との誤差が0.01%以下の蒸米等間違いの無い正確な原料処理を行うことにより、地元で最もご愛飲頂いている「精撰」も値上げの出来ない市況の中で、糖類不使用など完全に一皮向けた上質化を成し遂げました。

お陰様で今年も純米大吟醸鳥海山は「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」最高金賞・「全米日本酒飲評会」金賞・「IWC」銀賞。大吟醸鳥海は「ワイングラスでおいし

い日本酒アワード」金賞。天寿燻上がり純米酒は「燻酒コンテスト」ぬる燻部門最高金賞など沢山の賞を頂く事が出来、大変嬉しく思っています。

さて、今年の県産米は残念ながら期待ほど収量は無く、出穂後の積算温度が一〇〇〇度を遥かに超え、心配された高温障害も出て割れやすく味が乗り辛い米です。

その様な状況ではありますが、10月15日から蔵人が入り始め、22日には全員入蔵し全力の清掃に入り、26日には予定通り初蒸しを行いました。

百四十周年を迎える酒が初挑戦の新人杜氏ですが、根を詰めて計



今年の酒造りの蔵人！

地元の八朔祭りが終わっても暑い日が続く、秋が中々来ないと思っておりましたが、一関新社氏と酒造計画の話をしていたら、あつという間に稲刈りが終わり天寿一三九回目の酒造りが始まりました。

私が社長になって14年目。来年の九月には創業百四十周年を迎えます。

一三九回目の酒造り

代表取締役社長 大井建史



「SFJ燻酒コンテスト」の表彰式にて。

面を練り、詳細まで詰めて蔵人達と実行に移るにつれて、表情に厳しさが出来てまいりました。どちらかと言うとややゆっくり型なのですが、この所反応も早く機敏になって来ました。弟や子供の挑戦を見守る兄や親の様な心配をしている私ですが、同時に一関陽介杜氏と彼を支える蔵人達が、どんな酒を造ってくれるかとてもワクワクしている自分がいま

今日はまだ始まったばかりで量も少なく、高温障害の影響でやや割れは多いのですが、サバケの良い蒸米が出てきました。皆様乞うご期待です。

第13回 天寿を楽

～日頃のご愛顧に感謝を込めて～
 美味しいお酒と料理に舌鼓！
 大抽選会などイベント盛りだくさん♪

日時 平成24年11月10日(土)
 午後5時30分～

会場 矢島コミュニティセンター
 (日新館ホール) 会場内は禁煙です
 ★会場は立食形式となります

会費 3,000円(税込)
 ★お申込み時にお願い致します

定員 220名
 ★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
 予めチケットをお買い求め下さい

お申込み・お問い合わせは 天寿酒造株式会社 まで
 由利本荘市矢島町城内字八森下117
 電話 0184-55-3165 E-mail info@tenju.co.jp
 FAX 0184-55-3167 http://www.tenju.co.jp

お申込み書

氏名 <small>フリガナ</small>	電話番号	
住所		
参加人数	名	チケットNO.

しむ会

