

この所、秋の日本酒を楽しむ会などが続き、六週間ぶりとなる休日に家内と二人、パーコレーターとガスコンロ・椅子を車に積んで法体の滝まで読書に行くと、何とも清々しく気持ちの良い秋を体感できました。鳥海山には初冠雪が見られ山々も色づき始め、新米の入荷が始まります。いよいよ酒造りの季節がやって来ました。天寿酒造創業以来百四十回目の酒造り、私は社長になって十五年目、そして秋田県最年少一関杜氏の二造り目が始まります。杜氏を中心とした蔵人と酒造り前の「頭固め」として、酒造計画の説明と宴会も済ませました。計画については杜氏とじっくり時間をかけて練って参りました。酒米研究会のメンバーである蔵人に今年の酒米の出来について聞きました。が、夏の研究会で心配されたバラつきはあるものの平均的な質には成っているようです。しかし、世間の飯米の



今年「新しい杜氏で心配したが、良い酒ができて良かった」と多くの方にお声をかけていただきました。勿論、杜氏も精一杯頑張りましたが、それを支えてくれた蔵人をはじめとする社員全員の成果だと思っています。今年も純米大吟醸鳥海山のISC金賞をはじめ、多くの賞を頂くことができました。本当に有難く思います。百四十回目の酒造り、業界は大きな潮目に来ている感がありますが、ここで新しいメンバーと共に懸命に努力し、私どもが目指す「地元で出来る最高の日本酒」の実現に邁進して参ります。

この所、秋の日本酒を楽しむ会などが続き、六週間ぶりとなる休日に家内と二人、パーコレーターとガスコンロ・椅子を車に積んで法体の滝まで読書に行くと、何とも清々しく気持ちの良い秋を体感できました。鳥海山には初冠雪が見られ山々も色づき始め、新米の入荷が始まります。いよいよ酒造りの季節がやって来ました。天寿酒造創業以来百四十回目の酒造り、私は社長になって十五年目、そして秋田県最年少一関杜氏の二造り目が始まります。杜氏を中心とした蔵人と酒造り前の「頭固め」として、酒造計画の説明と宴会も済ませました。計画については杜氏とじっくり時間をかけて練って参りました。酒米研究会のメンバーである蔵人に今年の酒米の出来について聞きました。が、夏の研究会で心配されたバラつきはあるものの平均的な質には成っているようです。しかし、世間の飯米の

目指すもの

代表取締役社長 大井建史

値下がりとは関係なく、契約栽培の原料米については昨年よりかなりの高値で、酒造好適米については相当の不足となります。酒造協同組合の原料米対策委員長を務めて六年。兵庫県の山田穂の誕生の地である多可町に山田錦の秋田村を作り、初の酒造組合との村米制度（強固な契約栽培）をはじめて三年。一般かけ米（地域流通米）も県内農協と契約栽培とし、弊社だけでなく秋田県の造り酒屋全てが契約栽培米を使用する事で、これまでよりも農家との結び付きが強くなりました。天寿では、この四年で社員五名が定年等で退職し、十月から採用の営業部長を含め社員三名・パート三名・

再雇用一名。来春には一名定年退職となり、製造の正社員の一名採用が決定しています。蔵人も三人が若者に変わりました。長年にわたり、酒質の向上・社員が多能工化・天寿酒米研究会の充実、何より誰もがチーム天寿の一員として、自分で考え提案して行動できる集団になり「一丸体制」を実現する事を目指してきましたが、海辺に子供が作った砂山のように、出来ては崩れまた積み上げて行くという繰り返しです。しかし、平均年齢が若返る事により、それは空しい事では無く、会社のアンチエイジング・若返りだなと思えて来しました。今年「新しい杜氏で心配したが、良い酒ができて良かった」と多くの方にお声をかけていただきました。勿論、杜氏も精一杯頑張りましたが、それを支えてくれた蔵人をはじめとする社員全員の成果だと思っています。今年も純米大吟醸鳥海山のISC金賞をはじめ、多くの賞を頂くことができました。本当に有難く思います。百四十回目の酒造り、業界は大きな潮目に来ている感がありますが、ここで新しいメンバーと共に懸命に努力し、私どもが目指す「地元で出来る最高の日本酒」の実現に邁進して参ります。



2013 年度受賞酒ラインアップ

大吟醸「鳥海」 インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銀賞受賞
1.8L 10,500 円 (税込)
720ml 5,250 円 (税込)

純米大吟醸「天寿」 インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銅賞受賞
1.8L 7,350 円 (税込)
720ml 3,675 円 (税込)

大吟醸「天寿」 インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銀賞受賞
1.8L 5,103 円 (税込)
720ml 2,552 円 (税込)

純米大吟醸「鳥海山」 インターナショナル・サケ・チャレンジ 金賞受賞
1.8L 3,150 円 (税込)
720ml 1,575 円 (税込)

天寿 純米酒 インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞
1.8L 2,310 円 (税込)
720ml 1,155 円 (税込)

爛上がり純米酒 スローフードジャパン 燗酒コンテスト ぬる燗部門 金賞受賞
1.8L 2,100 円 (税込)
720ml 1,050 円 (税込)

今年も各コンテストで栄えある賞をいただきました。皆様の日頃からの愛顧に感謝申し上げます。お歳暮などのご贈答用に、また年末年始の祝いの席には是非いかがですか？

天寿 米から育てた純米酒 ※日本名門酒会銘柄 インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞
1.8L 2,678 円 (税込)
720ml 1,365 円 (税込)

精撰 全国酒類コンクール・レギュラー酒部門 第二位
1.8L 1,692 円 (税込)
720ml 704 円 (税込)

第14回 天寿を楽しむ会

～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25年11月9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

お酒の NEWS



前号の米寿のお祝い記念酒プレゼントに、お山の御礼をいいただきありがとうございます。お札やメール、お電話を頂き、スタンプも大変うれしく思います。今後ともよろしくお願いいたします。



常設試飲場

天寿の歴史

補遺-24

補遺-24

丹波杜氏鷺尾久八三
六代目 大井永吉

鷺尾は先述したように、明治十三年に矢島酒造組合に勤務した後、二十五年から四十年にいたる間県内各地酒造場で杜氏として灘の技術を導入し、また後継者の教育育成に努めたが、特に矢島の酒造家のように改良組合を設けて指導を受けたところは無かったようだ。矢島では個別にも須貝太郎藏、武田源吉、大井源一郎酒造場に選任或いは兼任杜氏として勤務している。(秋田県酒造史)

明治三十年に大井源一郎酒造場が勤務を依頼したことに對し報酬や条件などを述べてきた手紙が保存されているので、なるべく原文に忠実に内容を記述してみる。

本日二十日御差出の貴墨正に到着、拝見仕り候。貴翰の如く暑氣未だ去り難く候所、御満堂様益々健勝の由、上賀奉り候。

陳者、今般酒造御改良に付いては御懇切に御申し下され、有難く、実は小生も多忙に候得共、去迎他に相当の者も之無く、付いては御懇切に御申し下され候義に候間、繰言、小生罷り出候事を承諾仕り

候に付き、何分宜敷く御依頼申し上げ候。付いては左の通り御承引置き下され度。

一、給料、旅費ともにて、先三ヶ月と見做し、百六、七拾圓申受け度く候間、御承引下され候哉。御回答下され度、尤も其の内前金に七拾圓計り申し受け度く候。

一、出張の季節は新曆十一月中旬の出立と致し候はば適當と相考へ申し候。

一、右御承諾下され候はば、直ちに御回答を相受け次第、今般御申越しの器械等の義は申し上べく候。右之通りに付き、三か月と見做にも何かれ往返の日数も相掛り候義に付、其余数日は相掛り候義と御承引下され、何分の義、御回答待ち奉り候義也。

明治三十年 八月廿九日

撰津國有馬郡小野村之内丹子村

鷺尾久八

大井源一郎様

指導依頼に對し、多忙だが他に適當な人もいないので自分が行くが、三ヶ月で百六拾七拾圓頂きたいし、前金に七拾圓申し受けたい。承諾してもらえれば、お尋ねの器械等のことは教えましようとの回答である。

初しぼり生酒

12月10日発売予定!

新米が蔵に入り始め、精米所はフル回転。蔵人たちも気合を入れ、酒造りスタートです。
本年度最初に生み出される初しぼりにご期待下さい!

純米吟醸「雪ごよみ」生酒

1.8L 2,835 円
720ml 1,418 円

初しぼり純米吟醸生酒

1.8L 2,625 円
720ml 1,313 円

初しぼりにごり本醸造生酒

1.8L 2,100 円
720ml 1,050 円

大吟醸雫酒『鳥海の雫』

限定本数残り僅か!

大吟醸雫酒『鳥海の雫』は、毎年限定で発売されている超レアなお酒です。大切な方への贈り物、お遣い物にも最適! クリスマスや年末年始、お祝いの席などに是非いかがですか? 限定本数残り僅かとなります。お早めにどうぞ!

残り僅か!!

1.8L 10,500 円
720ml 5,250 円

◆◆◆「試飲即売会」◆◆◆

◎西武百貨店

【池袋本店】和洋酒売り場

11/27(水) 12/3(火)

天寿の試飲即売会は年内最後となります。少し早目の御歳暮準備などに、是非お立ち寄りください。

(営業 佐藤博輝)

◆◆◆第164回酒楽活菜◆◆◆

毎月恒例の『お酒と料理を楽しむ会』第164回酒楽活菜。『晩秋の深山会席』を今回のテーマに、全国酒楽之会の蔵元・天寿(秋田)と喜楽長(滋賀)が皆様をお迎え致します。旬の美味しい料理と蔵元の自慢のお酒を是非ご堪能ください!

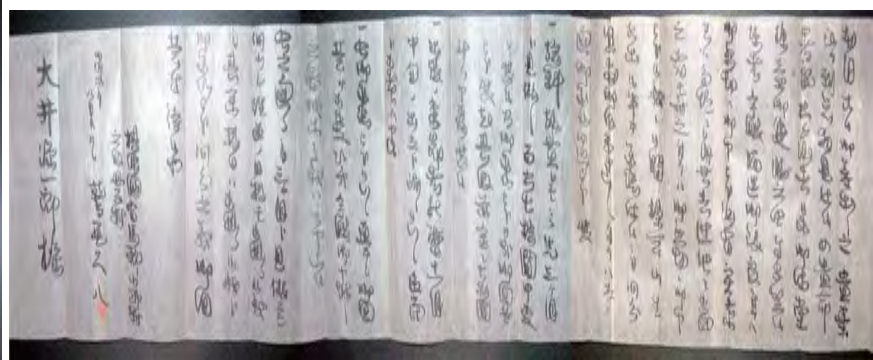
◎会場/東京プリンスホテル

◎日時/11月21日(木) 1F 和食 清水

◎日時/11月21日(木) 18時30分

◎会費/お一人様1万円(予約制) ※料金にはお料理と日本酒の飲み放題・サービス料・消費税含む。

★お問い合わせ・ご予約は、和食清水へ直接お願致します。TEL 03-3432-1143 (和食清水 直通)



鷺尾久八さん直筆の手紙

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
- HP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カ月に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メールでご連絡下さい。