



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90号 2014年9月号

インターナショナル・サケ・
 チャレンジ2014 受賞酒



大吟醸「天寿」
 大吟醸・吟醸部門
 トロフィー・金賞



大吟醸「鳥海」
 大吟醸・吟醸部門
 金賞



純米大吟醸「天寿」
 純米大吟醸部門
 銀賞



純米大吟醸「鳥海山」
 純米大吟醸部門
 銀賞

前半は猛暑後半は長雨と、近年の異常気象の典型的な夏でしたが、元の田んぼは今の所「やや良」と言う事です。穂を垂れた圃場を眺めてその成長を喜びながらも、稲刈り前の台風を警戒している今日この頃です。

酒蔵では西京漬け・奈良漬け・粕汁等に使う夏粕の袋詰めをしながら、蔵や機器の保守点検をし、百四十一回目の酒造りの計画を練っている所です。もうすぐ、呑切（のみきり）新酒を夏越えで貯蔵しその品質を確認する事もあり、前造りの挑戦の成果に期待しつつも九月は会社の期末でもあり、気持ち的には慌ただしくなっております。

七月二十八日（月）、東京・港区のコンラッド東京ホテルにおいて、本格的な国際的日本酒コンテストとして海外の審査員も多数採用して発足

した、第八回インターナショナル・サケ・チャレンジが開催されました。http://www.sakechallenge.com/result.html

このコンテストの目標は、国際市場における日本酒に対する理解および認識を向上させ、流通と販売を促進することにあります。

先日その結果発表があり、山田錦やその他の有名酒造好適米を使用した有名銘柄の中で、「大吟醸鳥海」と共に契約栽培グループ「天寿酒米研究会」産美山錦で醸した定番「大吟醸天寿」が金賞五点に入り、その中の最高得点を得て「トロフィー」を受賞いたしました。

昔から有る全国新酒鑑評会は、その年造った大吟醸の最高の部分を出品しますが、その他の海外も含めたコンテストでは、実際に販売されている商品そのものが出品されます。従いまして受賞酒その物を皆様は味わう事が可能になるのです。

十六年前に社長に成って以来「地

元で出来る最高の酒」を目指して来た弊社です。近年は純米大吟醸鳥海山（今回銀賞）が色々受賞しておりますが、出品酒クラスが多数出展される大吟醸の部で、全て地元産で「トロフィー」を受賞出来た事は、その方針が認められた様で私としては二重に嬉しく有難いのです。

そして今回は、大吟醸天寿「トロフィー」・大吟醸鳥海「金賞」・純米大吟醸天寿「銀賞」・純米大吟醸鳥海山「銀賞」・米から育てた純米酒「銀賞」・純米吟醸天寿「銅賞」・天寿純米酒「銅賞」と出品七点全てが銅賞以上を受賞いたしました。

厳しい要求に挑戦してくれた一関陽介杜氏を頭とする蔵人達と、永年天寿の酒質を支えて来て頂いた天寿酒米研究会の皆様、ありがとうございます。

何よりも力強くご愛顧くださっております皆様、心から感謝申し上げます。

感謝

代表取締役社長 大井建史



『敬老の日』（9月15日）
 ありがたいの感謝を込めて



米寿の方 88 名様に
 「本醸造 献寿盃（純金箔入り）720ml」プレゼント!!!

今年も敬老の日が近づいて参りました。本年、米寿を迎えられます皆様、誠にありがとうございます。

天寿酒造では、永年この地で酒造業を営んで来られた感謝の気持ちを込め、創業百年を迎えた昭和49年以来四十数年間にわたり、由利・本荘地区の米寿を迎えられた方々に、お酒のプレゼントを続けて参りました。平成16年からは個人情報保護法の関係により企画を応募型に変更致しました。

今年は、本醸造「献寿盃（純金箔入り）」をご用意して皆様のご応募をお待ちしております。「献寿盃」とは、寿（ことほ）ぎの盃を献上するとの意味です。秋田県産米を100%使用した本醸造に純金箔入りで、お祝いの贈り物に最適です。

ご応募はご本人はもちろん、お子様、お孫様、ご親戚、ご友人等、どなたでも結構です。『いつまでもお元気で』の気持ちを込めて、応募要項をご確認の上、どしどしご応募下さい。当選者の発表は、商品の発送をもってかえさせていただきます。先着順となりますので、予めご了承ください。

- 応募要項
 - ① 応募者氏名
 - ② 郵便番号
 - ③ 住所
 - ④ 電話番号
 - ⑤ Eメールアドレス
 - ⑥ 米寿者氏名
 - ⑦ 郵便番号
 - ⑧ 住所
 - ⑨ 電話番号
 - ⑩ 生年月日
 を明記の上、Eメール又はハガキ、電話、FAXでご応募下さい。

- 米寿対象者
 大正15年4月～大正16年3月生まれの方

- 応募締切 平成26年9月10日（水）必着
 〒015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117
 天寿酒造株式会社「この酒で百歳まで」係
 Eメール：info@tenju.co.jp



プレゼント応募用紙 天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165/FAX 0184-55-3167

応募者氏名 <small>フリガナ</small>	住所 〒
電話番号	E-mail
米寿者氏名 <small>フリガナ</small>	お届け先住所 〒
電話番号	生年月日

お酒の NEWS



呑切り

呑み切りとは、「呑み（タンク）についているお酒の出る口）」を「切る（開栓）」する事。夏越えのきき酒をして、貯蔵している新酒の酒質チェックを行なうこと。

2014年コンテスト受賞酒

インターナショナル・サケ・チャレンジ (ISC)

- 大吟醸「天寿」……トロフィー・金賞
- 大吟醸「鳥海」……金賞
- 純米大吟醸「鳥海山」……銀賞
- 純米大吟醸「天寿」……銀賞
- 米から育てた純米酒……銀賞
- 純米吟醸「天寿」……銅賞
- 純米酒「天寿」……銅賞

インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC)

- 古酒大吟醸……銀賞
- 大吟醸「鳥海」……銅賞
- 大吟醸「天寿」……銅賞
- 純米大吟醸「鳥海山」……銅賞
- 精撰「天寿」……銅賞
- 純米大吟醸「天寿」……推奨

スローフードジャパン 燗酒コンテスト (SFJ)

- 本醸造「天寿」……金賞



1800ml 1,993 円 (税別)



7月25日に開催されたスローフードジャパン「燗酒コンテスト2014」で、「本醸造 天寿」が、熱燗部門(50℃~55℃)にて天寿の定番である本醸造が、栄えある金賞を受賞致しました。これからの季節にぴったりの燗酒を是非受賞酒でお楽しみ下さい！



720ml 1,350 円 (税別)
1800ml 2,700 円 (税別)

大好評発売中！季節限定酒 純米吟醸「天寿」 ひやおろし

東京農大花酵母研究会の「なでしこ酵母」を使用し、弊社自慢の天寿酒米研究会契約栽培米酒造好適米で醸し上げた、香り高くふくみのある味わいのお酒です。この時期にしか味わえない旬の逸品をご賞味下さい



天寿酒蔵から 2014~初秋~

三年目の意気込み 杜氏 一関 陽介

七月に新酒造年度を迎え、早いものであつという間に二か月が経過しました。日中の厳しい暑さも和らぎ蔵の中も朝晩はひんやりと肌寒くさえ感じるようになってまいりました。蔵の中では純米酒粕の出荷に向けてパック詰め作業を進めております。私も入社して一年目を迎えますが、これが終わるといよいよ仕込みが始まるなあと感じる初秋の風物詩になりつつあります。

さて、今年度の酒造りについてですが、今心配なのはやはり原料になるコメの状況です。酒米研究会の調査によれば、今のところ気候によってコメに障害を及ぼすような傾向は見られないとの事で、稲作勉強中の私には安心できる一言でした。良質のコメが育つ期待感が増し、十月のコメの入荷がよいよ待ち遠しくなっています。

今秋で杜氏として三回目の造りを迎えます。只今社長・営業と共に「どのお酒を・どのくらい造るのか」を決定するための計画案作成真っ最中ですが、造りが始まるからは、ただひたすらに打ち込む



酒米研究会の佐藤博美さんの圃場。今年の原料米への期待も膨らみます！

しかでできなかったこの二年とは違い、計画を立てる段階ですでに「どうしたら、自分達の酒が楽しく飲んでいただけるのか」をしつかりと考える余裕をもって臨もうとする自分の（頭の中の）姿勢に自分でもビックリしています。これは酒造りに携わる人間なら当たり前に出来なければいけない事です。今までも当然考えながら酒造りをしてきましたが、少し成長したようです。

今年度のお酒には、自分を支えて下さる方、いつも天寿を飲んで下さる方、これから天寿ファンになって下さる方に気持ち伝わるお酒が届けられるよう、さらに努力して参ります。新酒ができるのを楽しみにお待ちくださいますようお願い致します。

イベント NEWS

- ◆ 試飲即売会 ◆
◎ 9月11日(木) 17日(水) 東急百貨店「東横店」地下1階フールドショール。和洋酒売り場の試飲即売会。担当/営業・千島勝則
- ◆ 秋田 SAKÉ カフェ ◆
◎ 10月4日(土)
開演 18時30分 ~ 20時30分
ホテルメトロポリタン秋田
※ 料金 / 4,500 円
(県産食材メニューも用意)

- 秋田蔵付分離酵母純米酒25銘柄を一堂に揃えて呑み比べ！「食彩あきた応援大使」の藤あや子さん(演歌歌手)も来場。チケット好評発売中！
- ※ お問い合わせ / 秋田 SAKÉ カフェ事務局 TEL 018-1831100
- 9月22日 主催 / 秋田県観光文化スポーツ部 秋田うまいもの販売課
- ◆ 秋田醸しまつり ◆
◎ 10月18日(土) 11時 ~ 17時
◎ 10月19日(日) 11時 ~ 16時
秋田県内全ての酒蔵のお酒が勢揃い！秋田の美味しい発酵食品も味わえます。
- ※ ローションチケット好評発売中
※ 料金 / 前売 1,500 円
当日 1,800 円
- ※ お問い合わせ / 秋田青年会議所ホームページ http://www.aki-tajc.jp/

イベント NEWS

- ◆ 日本酒で乾杯！ 秋田の酒を楽しむ会 ◆
【第一部】第29回国民文化祭・あきた2014 食文化シンポジウム
◎ 10月11日(土)
14時 ~ アトリオン音楽ホール
※ 料金 / 無料
- ★ 基調講演 / 講師・永島敏行氏(俳優)
- ★ パネルディスカッション / コーディネーター・神崎宣武氏(民俗学者)

- 【第二部】日本酒で乾杯推進会議 秋田大会「秋田の酒を楽しむ会」
◎ 10月11日(土)
18時 ~ 秋田キャッスルホテル
※ 料金 / 5,000 円
※ 定員 / 1,000 名
- ★ 秋田県内31銘柄の日本酒とホテルの料理、秋田の食材が楽しめます。当日参加した31銘柄の杜氏全員による酒屋唄を披露致します。
- ★ 申込締切日 / 平成26年9月10日(水)まで。
- ※ イベント詳細・申込方法については、日本酒で乾杯推進会議ホームページ http://www.sakedekapanai.jp/にてご覧いただけます。
- ※ お問い合わせ / 秋田県酒造組合 TEL 0181-8631645