

十二月・一月と例年通りの積雪量でしたが、二月はひと月飛ばして三月の陽気で雪も急速に消えて行きました。隣町の田んぼにはひと月早い雪解けで沢山の白鳥が飛来し、これまであまり見る事の無かった白鳥が編隊を組み飛行する姿が間近で見られます。これも嬉しいと言うよりは気候の変化に不安を覚える要素となっておりま。大吟醸の上槽は二月中に全て終えましたが、槽場の温度は品質に影響を与えますので神経を尖らせた。それでも酒蔵は雪に囲まれ酒造りも順調に推移しており、甑倒し（米の蒸しを終了する事）まで残すところ一か月弱です。大吟醸の山を越えたとはいえ、これから中吟クラス仕込みは続きます。よく酒蔵で「和醸良酒」と言う言葉が使われます。この「和」はもちろんチームワークの良い事を指しますが、これは仲良しな事ではなく、目指すレベルを理解し共通のイメージを持つという事です。酒仕込み一本一本の目指す目標を明確にし、油断すること無く対応する事。終盤は異常な暖冬に対して緊張

感を持った対応が重要となります。搾ったお酒の素早い冷蔵・早めの瓶火入れなど、急げ急げのダッシュ対応をどこまで出来るかが勝負です。私が酒造組合原料米対策委員長となつて八年が経ち、県産酒造好適米はもちろんです、県産酒造米（法律の変更により、産地や品種を指定出来ない加工米から地域流通米として地域と品種を指定）も契約栽培と成し、県外の山田錦も全国初の酒造組合との村米制度に組み入れ秋田村を設立頂いた。今回、その五集落からなる秋田村山田錦生産者大会が行われた山田錦発祥の地 兵庫県多可町を訪れ、全量特等米を作って頂いたメンバーの皆様は五年目の山田錦生産をお願いして、昨日帰ってきました。



「地元で出来る最高の酒」を目指す弊社ですが、独りよがりにならない様に山田錦の大吟醸も仕込み、地元産米での仕込みと比較を行っています。しかし、兵庫県の発祥でありその元となった町の方々の山田錦に対する技術や品種の保存努力に裏打ちされた誇りと、何処と比較されても自分達で作った米を最良な物にする情熱や秋田村と秋田の酒蔵に対する思いは

大変なものがあり、使用させて頂く秋田県酒造組合各社も素晴らしいお酒を醸し出す事で恩返しをしたいものと思いました。みのり農協組合長上羅氏曰く「山田錦を皆さんにお出しすることを嫁に出すと言っています。こうして旨酒となつて味わえる事を嫁に出した娘の里帰りと言っています。」また、多可町長は秋田酒銘柄の入った手拭いを壁に貼り、今回お持ちした酒瓶を全て部屋に飾っておっしゃいます。生産者会会長も昨年秋田で蔵元たちと一緒に飲めた事を心から喜んでいただき、ひたすら品質の向上についてお話ししました。私どもは本当に色々な方々の思いを頂き酒造りを続けさせて頂いておりま。その気持ちにお応えする為にはひたすら良いお酒を醸し続ける事。未熟ではございますが私共の精一杯をお見せ出来ま。すよう精進致します。

ひたむきにひたすらに

代表取締役社長 大井建史

雪室 氷点熟成 純米生酒

4月25日(土) 開封!!



天寿 雪室氷点熟成純米生酒は、2月の「酒蔵開放」でしぼりたて純米生酒の入ったタンクをまるごと雪の中に封印し ±0℃の氷点で熟成させたお酒です。そのお酒を4月25日に雪室から開封いたします。純米生酒のとりりとした口当たりを楽しんで頂くための各種イベントをご紹介します。是非ご参加ください！

蔵 直接天寿の酒蔵に
雪室生酒を酌みに行こう

午前 10:00 ~ 矢島駅を出て右側駐車場からすぐ
雪室氷点熟成純米生酒 (看板あります)

720ml ¥1,300 (税別)

店 開封当日に 雪室解禁パーティー (秋田県内)

○ご希望の会場または天寿酒造へお申込みください。

- 会場 下記参照 ●会費 前売チケット制
- 時間 18:00 ~ 20:00

《4/25 同日一斉開催》

ホテルまさかでは、郷土芸能の上演もあり！

解禁パーティー会場	住所	電話番号	会費	定員
ホテル まさか	由利本荘市島海町猿倉字湯ノ沢 52	0184-58-2188	4,000 円	80 名
酒讃家(シュサンカ)	秋田市山王1丁目 6-7 淀ビル 1F	018-811-2972	5,400 円	15 名
福寿草の里 金浦温泉 学校の栖(スカ)	にかほ市大竹字硫黄谷地 31-2	0184-38-3883	4,000 円	60 名
寿司竹	由利本荘市表尾崎町 6-10	0184-22-0753	4,500 円	20 名

※会費は税込価格です。

催 列車《おぼこ号》に乗って 宴会列車(テーブル付)雪室解禁パーティー

由利高原鉄道《おぼこ号》を解禁パーティー列車として運行いたします。列車に揺られながらの旅情あふれる酒宴をお楽しみください。 ●参加費 3,900 円

- 運行日時 4/25(土) 羽後本荘駅発 17:43 往復
- 申込み / 詳しくは由利高原鉄道株式会社 0184-56-2736 まで



◎お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで

天寿酒造株式会社
由利本荘市矢島町城内字八森下 117
TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167
URL http://www.tenju.co.jp
E-mail info@tenju.co.jp

天寿酒蔵から 2015～早春～



ラストスパート！
杜氏 一関 陽介

冬の寒さが少し緩んで雪解けが一気に進み、日中は暖かく感じる日が増えて参りました。それでも朝晩は寒いので「まだまだ冬は終わらない」と思いながらも、すぐそこまで春が近づいて来ているような気が致します。

さて、蔵の中では出品用クラスの大吟醸の上槽が終わりホッと一息：つきたいところではあります。が、三月二十四日の甕倒し（造り仕舞）に向けてラストスパートと言ったところです。「少し休みたい」と思うことはありますが、国内外での特定名称酒の移出数量は好調を維持させて頂いており、仕込みの最後まで純米吟醸・純米大吟醸の仕込みが目白押しです。最後まで気を抜かず突っ走ります！

話は変わりますが、本年度の新酒しぼりたて・生酒はお試しいただいたでしょうか？今までの商品ラインナップに、初槽純吟生酒と寒造純米生原酒が加わりました。実はこの二つの商品には15度台の原酒であるという共通点があります。精神論かもしれませんがどんなに美味しい酒でも「出来上がった

しまった」商品ではお客様に想いは伝える事は出来ず、「いつ・どこのように」飲んでいただくのかを含めた「商品設計」・「酒質目標」をしつかり持った酒造りをする事を徹底すればお酒が蔵人の気持ちを伝えてくれると私は信じています。

前出の二商品は、出来た酒を後で調整するのではなく、もろみ段階での発行経過・加水を工夫する事で、米から生まれた旨味を最後に出来るだけ薄める事のない、「ジューシー」でアルコール分も飲みやすい度数に抑えたしぼりたて生酒を目指しました。これを踏まえて是非お試しください！

この他にもいろいろな取り組みをしながら私たちは酒造りをしています。春も近づく矢島に是非足をお運びいただき、蔵見学はいかがでしょう？



袋吊りしたお酒を斗瓶にとっているところ…

◆第一八〇回酒楽活菜の「案内」◆

イベント NEWS

今月は「春爛漫」をテーマに開催されます。

全国酒楽之会の蔵元・天寿（秋田）、喜楽長（滋賀県）が、皆様をお迎えいたします。この日しか味わえない蔵元自慢の日本酒と美味しい旬の料理がお楽しみ頂けます。皆様のご参加をお待ちしております！

※完全予約制です。ご予約はお早めどうぞ！
●日時／3月19日（木）
18時30分～（受付開始18時～）
●料金／1万円
（料金にはお料理と日本酒の飲み放題・サービス料・消費税が含まれております）

●場所／東京プリンスホテル 和食 清水「1F」
※お問い合わせ・ご予約は和食「清水」へ直接お願いいたします。
TEL 03-3432-1143
（清水直通）

<http://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/shinzu/index.html>



“ワイングラスでおいしい” 日本酒アワード2015最高金賞受賞



今年五回目を迎えたこのアワードに、過去最高の234歳元から564点のエントリーがあり、去る二月二十六日に審査が行われました。日本酒の専門家らが商品名を隠し、繊細な香りや味・色などをワイングラスで評価するコンテストで、嬉しいご報告をいたします！！

メイン部門（一・八ℓ 二千六〇〇円以下）へ出品した「天寿初槽純吟生酒」が最高金賞を受賞いたしました。大吟醸部門では、大吟醸「鳥海」・古酒大吟醸「天寿」・純米大吟醸「鳥海山」が金賞を受賞、天寿から出品したお酒全てが金賞以上という誠に光栄な結果となりました。

最高金賞を受賞した「天寿初槽純吟生酒」は、今季最初に槽にかけた純米吟醸酒で、農大花酵母で醸し上げた、豊かな吟醸香と少し甘めで滑らかな味わいのお酒です。卒業や入学・入社などお祝いの席に受賞酒で乾杯！：は如何でしょうか？贈り物にもおすすすめです。

初槽純吟生酒

※七二〇ml／一、二〇〇円（税別）
※一・八ℓ／二、四〇〇円（税別）



大吟醸「鳥海」

※七二〇ml／五、〇〇〇円（税別）
※一・八ℓ／一〇、〇〇〇円（税別）



古酒大吟醸「天寿」

※七二〇ml／三、五〇〇円（税別）
※一・八ℓ／七、〇〇〇円（税別）



純米大吟醸「鳥海山」

※七二〇ml／一、五〇〇円（税別）
※一・八ℓ／三、〇〇〇円（税別）



◆雪室氷点熟成純米生酒 いよいよ発売！◆

2月14日の蔵開放イベントで、しぼりたての純米生酒をタンクまると雪の中に封印し、雪室で氷点熟成を行いました。低温でじっくり熟成させる事により、とろりとした丸みのある風味となります。いよいよ4月25日に雪室を開封し、春の生酒を鳥海山麓の残雪に詰めて蔵元から直送致します。

この時期しか味わえない旬のお酒を是非ご賞味ください！

◎雪室氷点熟成純米生酒（限定品）

※価格／一、三〇〇円（税別）
※出荷予定日 4/25日（土）

★デザインがリニエール！



720ml 詰

◆◆試飲即売会◆◆

◎3月11日～17日

西武百貨店【池袋本店】

担当営業・佐藤博輝

地下一階和洋酒売場

◎4月16日～22日

東急百貨店【東横店】

担当営業・千島勝則
地下一階フードショー和洋酒売場

いずれの会場も期間中はお花見にオススメの季節限定酒などを準備して皆様のお越しをお待ちしております。是非お立ち寄り下さい。

◆◆ゴールデンウィーク 試飲即売予定◆◆

ゴールデンウィーク期間中ににかほ市「にかほ陣屋」、道の駅「ねむの丘」、秋田市アトリオンビル内「県産品プラザ」、横手市「秋田ふるさと村」で試飲即売会を致します。

4月25日に雪室タンクから瓶詰めしたばかりの「雪室氷点熟成純米生酒」などを準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◎5月4日

【にかほ陣屋】（にかほ市）

◎5月4日

道の駅【ねむの丘】（にかほ市）

◎5月3日～5日

アトリオン【県産品プラザ】

（秋田市）

◎5月4日

【秋田ふるさと村】（横手市）