

町に思う
代表取締役社長 大井建史

五月の最終土曜日に恒例の「天寿酒蔵寄席」と「引き揚げ完了！」の十二回目を迎えるイベントですが、この所島海山麓で開催される「菜の花祭」と同日となっております。今年はさらに「東北六魂祭」ともぶつかり集客に大変苦勞致しました。小さい地域でも連絡が悪いと勿体ない事になりますね。

内閣府認定の地域産業おこしの会員の佐藤晃一氏（前支所長）と、矢島の企業数社で町興し応援グループ「矢島未来ネット」を設立しています。グループ内での情報交換や議論がある訳ですが、町内の色々なグループが強い思いと手弁当で活動をしているのに、それを調整する機関がありません。どんなグループがどの様な意図を持ってどんな内容のイベントを何時行うのか？せめて把握している団体には行政絡みのイベントも含め、全体のスケジュール・情報（目的・内容・経緯・場所・日時等）を共有出来る様に、ネットで検索できれば良いのですから、小規模になった支所（元役場）の観光担当にお願い出来ないものでしょうか？

今回の例会における佐藤氏の視察報告で、中高関連校舎建設で存続した矢島高校ですが、また秋田県の見直しが行われており、今後三年間の

生徒数で趨勢が決まる様との事。その解決策のヒントとして同じ状況だった隠岐ノ島海士町の島前高校のV字回復や矢島の産業モデルとして、日本最大のジャージー牛の里・蒜山高原の産業化・「農業法人伊賀の里モクモク手づくりファーム」の企業化と人口の多さではなく、明確なコンセプトと企業化する強い意志を持った人であるとの大変貴重で示唆に富んだ講演を頂きました。

まずはこの三か所を勉強し、矢島出身の議員・役場支所職員・ユースプラトリー職員・矢島の町づくりに思いのある市民がそれぞれに研修の機会があるなら一番に行ってみるべき場所と思いました。矢島高校の修学旅行も宜しいのではないのでしょうか。それによって矢島の町造りや観光の向かうべき方向・コンセプトが定まるかもしれません。（興味の有る方は佐藤晃一氏に是非お問い合わせください）

この所お会いする皆様に確実に「太りましたね！」と言われる今日この頃ですが、人間ドックでも「あれもこれも病気にギリギリ半歩手前??全ては肥満からです。」との医者様の一言。とにかく旨い酒と肴を食べ続けられる為に、さわやかな天気が続く矢島の里でウォーキングを始めました。妻にも同行を頼み三日目をクリアし十日も過ぎました。野菜中心の食事になるよう努力し、炭水化物を減



らしているつもりですが、今の所体重には大した変化はありません。町推奨の五キロコースを一時間弱で歩くのにも少し余裕が出て来た様な気がします。朝の光が当たる島海山は美しく雄大で、田植えが終わったばかりの田んぼも清々しく、我々が歩く励みになります。

運動の為にジャージをはくのも運動靴を履くのも随分久しぶりですが、二人でだったら何とか続けられそうです。ね」と妻と仲良く歩くこの頃です。



限定130セット
ご予約受付中!

引き揚げ完了!



海中熟成酒プロジェクト

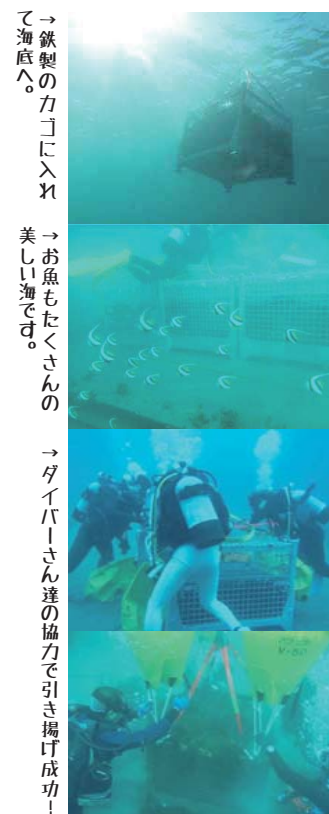
昨年11月、第2回目を迎える『海中熟成酒プロジェクト』が始動！今回は全国から15の酒蔵が参加し、厳選された3千200本の日本酒が南伊豆中木沖の海底で熟成されました。

天寿のお酒も碧く美しい海中で潮に揺られ、ゆらゆらと半年間の熟成を終え、6月10日に無事に引き揚げられました。

今年は「海中で熟成した純米大吟醸島海山」と「蔵で熟成した純米大吟醸島海山」の2本セットを1万円（税別）にて販売致します。

あなたのお好みは、「海熟」？それとも「蔵熟」？是非飲みくらべをお楽しみください！

限定130セット、ご予約は天寿酒造まで、お早目にどうぞ！



→鉄製の「カ」に入れ
て海底へ。
→お魚もたくさん
美しい海です。

→ダイバーさん達の協力で引き揚げ成功！



→今年もいい感じになっております♪熟成度合も楽しみですね！

★ご予約いただいたお酒の様子を
下記ウェブ上でご覧になれます。
～海中熟成酒プロジェクト Facebook～
<https://ja-jp.facebook.com/shusaronproject>



FAX は 24 時間受付中!! 申し込み書 FAX 0184-55-3167

お名前		天寿酒造株式会社	
TEL		〒015-0411 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下 117	
FAX		フリーダイヤル・・・0120-50-3165	
〒		Email・・・・・・info@tenju.co.jp	
ご住所		HPアドレス・・・・http://www.tenju.co.jp	
商品名	容量	価格（税別・送料別）	お申込数量
海中熟成酒飲みくらべセット	720ml × 2本	10,000 円	セット

※出荷日が確定次第で連絡致しますので、着日指定はお受けいたしかねます。
※常温便での発送となります。消費税8%および運賃、コレクトの場合は代引手数料が別途かかります。
※お支払方法はクレジットカード・コレクト・銀行振込（前払い）となります。詳細はギフトカタログ裏面をご覧ください。

お酒の
NEWS

古酒大吟醸「天寿」
1.8L 詰 10,000 円(税別)
720ml 詰 5,000 円(税別)

リニューアル

大好評の古酒大吟醸が
リニューアル!

全国新酒鑑評会出品用として山田錦を磨き、正統秋田流とも言える低温長期仕込みの大吟醸を蔵内で冷蔵熟成させました。昭和47年から販売しているロングラン商品で、皆様から大変ご好評を頂いております。今年はいよいよワイングラスでおいしい日本酒アワードで金賞受賞するなど、近年国内外のコンテストでもその品質が評価され喜んでおります。

6月22日より高級ギフト対応のため、価格も改正し桐箱入りにリニューアル致しました。御中元やご贈答に最適です!おすすりめです!いかがでしょうか?

天寿酒蔵から
2015～向夏～

『考える夏』

杜氏 一関 陽介

桜の花が咲き誇っていたのがつい先日のような気がしてならないのですが、あつという間に梅雨のジメジメした気候になり、いよいよ夏が来る気配すら感じるようになりしました。

蔵の中は忙しかった瓶詰瓶殺菌が終わりホッと一息といきたいところですが、品質管理を第一優先に考え製造部全員で取り組んだ結果、造りの方では一部まだ細部の機械整備・清掃等を残してしまっているのが現状です。

清掃は酒屋の仕事で一番大事と言える作業です。作業の遅れを反省するのは当然ですが、いつもよりさらに丁寧にやらなくてはいいけません。秋が来ればまたその道具を使って酒造りをするのですから愛情を込めて手入れする心がけを忘れないようにしたいものです。

話は変わりますが、五月下旬に発表された全国新酒鑑評会にて入賞を果たしました。私が杜氏に就任して三年。三年連続三回目の入賞です。これに関してはクセの少ないキレイな吟醸酒が出来ている評価だと前向きに捉えております。出品するからには金賞を取りたい一心で取り組む訳ですが、金

賞に届かない理由があるのでしよう。「来年こそは!!」頑張ります。

そして、その理由を考えたり来年はどんな事にチャレンジしてみようか等、最近では「考える時間」を意識的につくるようにしています。杜氏としてこの三年間は、今までの天寿の味を引き継ぐことをテーマにひたすらに走ってきました。百四十余年続く弊社の酒造りの歴史の中でまだ、たったの三年ではあります。心の中はプレッシャーに押し潰されそうで、悩む事は沢山あっても考えることは少なかった気がします。

仲間と一緒に歩んだこの三年で「自分は何をしてきたのか」「三年間の酒質はどうだったのか」「会社の造りたい酒・お客様に伝えたい酒はどんな酒質なのか」そんな事を毎日考えています。反省点は自分の中に書き留めるとして、今思ふ事を書かせていただくとすれば、自分の造った酒がいろんな人の為に力を添えるもので在って欲しい。一人で飲む安らぎの酒、大勢で飲む楽しい酒・悲しい酒でも良いと思います。ただ飲む人が必ず前向きになれる酒を醸せればと思います。

その為に自分達は何をするのか。「毎日反省をしつかりする事」「何事もベストを尽くす事」「一つ一つ

純米吟醸生酒

「天寿」残り僅か!

夏季限定!

東京農大花酵母・撫子の花から採取された酵母で醸し上げた清んで華やかな香りと、純米吟醸ならではの心安らぐ味わいのお酒です。残り僅かとなりました!旬の味わい是非ご賞味ください。



「純米吟醸生酒 天寿」
720ml 詰 1,350 円(税別)

限定 60 本

今年も限定販売決定!
大吟醸生酒

美山錦大吟醸ならではの、キメ細かで豊かな香りの生酒が低温熟成されて、より一層深い味わいとなりました。化粧箱入りで、贈り物にもオススメです。限定本数60本となっておりますので、お早目にどうぞ!ご予約好評受付中!



「大吟醸生酒」
720ml 詰 2,500 円(税別)

の作業に気持ちを籠める事」「飲む人の気持ちを考えて造る事」だと考えます。

酒米研究会メンバーの圃場を回ると順調に稲も生育しているようです。来期の造りが始まるまで有意義な『考える夏』にしたいと思います。

イベント
ニュース◆花酵母研究会
「花の宴in東京」◆

全国の各蔵元厳選の花酵母仕込みのお酒を楽しむ会。サプライズイベント等もあり。天寿も参加します!

◎日時/8月7日(金)

19時〜21時(受付18時半〜)

◎会場/京王プラザホテル

花の間C・D

◎定員/120名※先着順

◎会費/前売5千円(着席・おつまみ弁当付)

★前売券はイープラスにて販売

<http://eplus.jp/>

◆お盆期間中試飲即売◆

お盆期間中に地元の道の駅にて試飲即売会を行います。お土産やご贈答などにも喜ばれる地酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◎8/14日

【おむの丘】道の駅(にかほ市)

<http://nemunooka.jp/>

夏季限定!

冷たくして美味しい!
酒ゼリー・酒粕葛餅セット

「純米酒天寿」を使用した見た目も涼やかで香り良い酒ゼリーと、「純米大吟醸鳥海山」と吟醸酒粕で作った口当たりなめらかで優しい甘さの酒粕葛餅をセットにして、今年も販売致します。お茶うけや手土産に最適です。冷やしてお召し上がり下さい。



「酒ゼリー・酒粕葛餅セット」
800 円(税別)

しっとり
ふわふわこだわりのスイーツ!
魅惑の大吟醸ケーキ

純米大吟醸「鳥海山」をふんだんに使用した一押しスイーツ。しっとりとした食感と口いっぱいに広がる純米大吟醸「鳥海山」ならではの芳醇な香りが魅力のケーキです。



「魅惑の大吟醸ケーキ」
1 本 1,500 円(税別)

★各種商品のお申込みは、ギフトカタログの裏面をご利用ください。