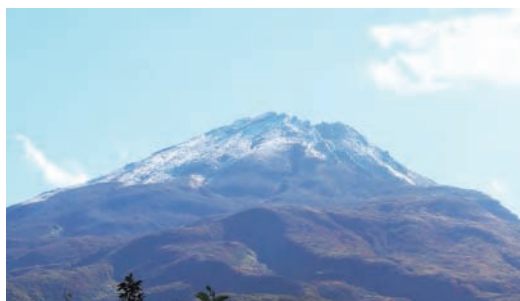


→9月30日鳥海山の初冠雪



目指すもの
代表取締役社長 大井建史

秋も深まり錦秋の鳥海山を愛でた後に、地元の契約栽培酒造好適米の新米が入荷し始めました。蔵人達も元気に勢ぞろいし、10月25日初蒸しが行われ、気合いいっぱい百四十二回目の酒造りが始まりました。

鳥海山の初冠雪が昨年より半月も早く、天気予測も暖冬で大雪に成るが、今の所冷え込みも早いようです。

お陰様で今年もトータル的に、吟醸・純米酒は増産の計画です。本場に有難いことだと思います。ワイングラスでおいしい日本酒アワードとロンドン酒チャレンジで金賞受賞の「純米大吟醸鳥海山」と、同じくワイングラスでおいしい日本酒アワードで金

賞、スローフードジャパン爛酒コンテスト・プレミアム爛酒部門で最高金賞を頂いた「純米酒天寿」それから限定流通の「縦書き鳥海山」も増産いたします。その他にも定番商品の品質向上の為に、新型の生酛仕込を試験的に応用実験を行いながら更なる進化を求めて仕込む予定です。



2015年スローフードジャパン爛酒コンテスト表彰式



蔵人が揃いました(10月28日正面玄関前にて)

の胆と信じて皆と頑張ってきましたが、未だに安定感は覚えません。酒蔵は必要とされないと無くなります。だからこそ飲んでいただくお客様、販売頂く酒販店様に必要とされる酒蔵であり続ける事。呑みたい美味しい酒と思われ続けるために「地元で出来る最高の酒」を目指して努力して参ります。

今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

第16回

天寿を楽しむ会

～日頃のご愛顧に感謝を込めて～

数々のコンテスト受賞酒など、バリエーション豊かなお酒を味わえます♪是非ご参加ください！

日時 平成27年11月14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)

★お申込み時にお願ひ致します

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

天寿酒蔵から 2015～初冬～



百四十二回目の酒造り
杜氏 一関 陽介

朝晩の冷え込みが強く、日中との寒暖差が大きくなつた矢島は木々の落葉も始まり、冬の気配を感じるようになってまいりました。昨年度の酒造りが終了した四月から早六ヶ月。本年度の仕込みがいよいよ始まりを迎え、蔵人メンバーが入蔵し、一気に蔵内が活気に満ち溢れています。また、約二十年間使用してきた蒸米機も先月から改良に出してまいりましたが、使用する四日前に戻るとい、ギリギリでのスケジュールでした。内心ハラハラしておりましたが、まるで生まれ変わったかのようにピカピカになって帰ってまいりました。設置後の調整を終え、昨年以上の蒸米に仕上がると思っています。ご期待下さい！

造りの準備が始まる中で私は、昨年度の作業実績や酒質の反省を踏まえ、本年度新たにチャレンジする事や、効率的且つ安全に作業を進められるように黙々と作業計画を立てています。会社と相談して決めた製造計画を実際に造りの現場で実現する為に、具体的な計画にするのは結構な仕事量です。

ただ、ここを疎かにするとスタートから躓くことに繋がり兼ねません。

杜氏の仕事は、社長の求める酒を実現する事。その為には杜氏としての「統率力」・「判断力」・「管理能力」。具体的には、

- ・蔵人を率いて目的を達成できる事
- ・技術面のエキスパートである事
- ・安全な作業環境を作れる事

これが杜氏としてあるべき姿であると私は思いますし、今立てている計画の中に自分がこれまで得てきたスキルをすべて注ぎ込まなくてはならないと考えています。

毎年の事ながら、今年も仕込み一本目から搾られるまで私のドキドキは止まりませんが、前述の三つの事を胸に刻み、社員全員で良質の製品をお届けできるよう、努力致します。まずはこの想いの詰まった計画で生まれる十二月の初しぼり。是非ご期待下さい！



→27年度産米の初蒸しを行いました。瓶（こしき）と呼ばれる大きな蒸し釜に蔵人が入り、大きなヘラですくって杉桶に移しています。

イベント NEWS ◆第188回酒楽活菜のご案内◆

今月は『晩秋』をテーマに開催されます。全国酒楽之会の蔵元・天寿（秋田）、宝寿（広島）が、皆様をお迎え致します。

蔵元おすすめの日本酒と旬の料理がお楽しみいただけます。完全予約制です。ご予約はお早めにどうぞ！皆様のご参加をお待ちしております。

- ◎日時／11月19日（木）18時30分（受付開始18時）
- ◎会場／東京プリンスホテル 和食 清水「1階」
- ◎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）

※お問い合わせ・ご予約は和食「清水」へ直接お願い致します。

TEL 03-3432-1143
http://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/shimiz/index.html

◆試飲即売会◆

- ◎11月25日（水）～12月1日（火）
西武百貨店「池袋本店」
和洋酒売り場（営業 佐藤博輝）
- ◎12月2日（水）～12月8日（火）
小田急百貨店「新宿店」秋田物産展
和洋酒売り場（営業 本多和栄）

天寿の試飲即売会は年内最後となります。少し早目のお歳暮準備などにオススメの商品を多数揃えて皆様のお越しをお待ちしております！

お酒の NEWS

前号の米寿のお祝い記念酒プレゼントに沢山のご応募をいただきありがとうございます！プレゼントが届いた皆様から感謝のお礼状やメール、お電話を頂き、スタッフ一同大変喜んでおります。

初しぼり生酒 12月8日発売決定！

新米が蔵に入り始め、精米所はフル回転。蔵人たちは気合を入れて、酒造りスタートです。

本年度最初に生み出される生酒にご期待下さい！

純米吟醸「雪ごよみ」生酒

1.8L 2,700円
720ml 1,350円

初槽純吟生酒

1.8L 2,400円
720ml 1,200円

初しぼり純米生酒

1.8L 2,300円
720ml 1,150円

しぼりたて生酒セット リニューアル！

毎年ご好評をいただいております「しぼりたて生酒セット」が生まれ変わって新登場！

新商品『初しぼり純米生酒』は今年収穫した新米で醸したしぼりたての純米生酒で、華やかな香りとフレッシュな味わいが特徴のお求めやすい商品です。そして昨年度WGO最高金賞を受賞した純米吟醸酒『初槽純吟生酒』との2本セットをご用意致しました。ご贈答に是非ご利用ください！

しぼりたて生酒セット



（720ml 詰 × 2 本入）
2,700円

年賀の新酒セット リニューアル！

セット内容を一
新しました。詳
しくは同封のチ
ラシをご覧ください。



お燗酒であたたまろう！

お燗の美味しい季節になりました。今年は、『純米酒 天寿』がスローフードジャパン「燗酒コンテスト」2015プレミアム燗酒部門において最高金賞を受賞致しました。

そして、お値打ち燗酒・熱燗部門では『本醸造 天寿』が2年連続の金賞に輝きました。

純米酒は特にぬる燗（40℃～45℃）で、本醸造は熱燗（50℃～55℃）で飲むのが絶品です！是非ご賞味下さい。



1.8L 2,300円
720ml 1,150円



1.8L 1,845円

※掲載商品の価格は全て税別です。