

天寿酒蔵から 2016 ～早春～



酒蔵開放を終えて
杜氏 一関 陽介

全国的に暖冬と予想された今年の冬でしたが、弊社のある矢島町もいつもより雪が少なかったように思います。例年この時期になりますと蔵内では鑑評会出品用酒を搾るのですが、気温がこれ以上あがらないよう願うばかりです。とは言っても自然には勝てませんので、自分達の技術と冷蔵設備を駆使し、ここから3月31日までの約一か月間は外気温に細心の注意を払い、徹底した品温・品質管理に努めて参りたいと考えております。去る、2月13日に毎年恒例となりました酒蔵開放を開催し、二千人を超えるお客様にご来場いただき誠にありがとうございました。

弊社では蔵開放当日、酒造りに携わる蔵人がお客様を蔵の中に案内する企画がございます。昨年までは酒造りの現場（工場内）を入場者全員が自由に入退場できるスタイルをとって参りました。しかし、安全面（タンクへの転落防止など）や衛生面（商品への異物混入防止など）の観点から本年度より入場時間・人数・見学場所を制限し、案内人（蔵人）の目の行き

届く範囲での企画とさせて頂いていただきました。食品を製造するメーカーとしては今までやっていなかったのが不思議な位当たり前の事。皆様にも理解していただけたらと思います。ただ、数時間に二千人のお客様が来るわけです。見学時間・人数も先着順にしてしまったことで、「本当に蔵の中を見たかったお客様をご案内できなかったのではなかいか」「面白くない思いをしたお客様がいたのではないか」と感じた一日でした。実際、運営に関して当日多くのお客様からご意見を頂きました。貴重な御意見ですので、必ず次回に活かしていければと考えております。

これは一例で、毎年酒蔵開放は沢山のお客様がわざわざ矢島まで足を運んでくださる一年に一度の行事です。私は皆様に楽しんで帰っていただき、また来年も来たい！また天寿を飲みたい！と思ってもいいと思います。その為には魅力的な企画や美味しいお酒を提供していくことが当然と考えています。今年の反省をふまえ、何を求められているのかしっかりと考え、来年は更に良いものになるように改善していければと思っております。最後に、これからの季節、出会いや

別れ・花が咲く頃には、お酒の席も増えるでしょう。その際は是非、天寿・鳥海山で乾杯していただければと思います。様々な場面で皆様にご利用いただける商品を目指して、残り二か月の酒造りに励んでまいります。

◆第一九二回酒楽活菜のご案内◆



東京プリンスホテル休館前に、十五年間のご愛顧に感謝を込めて、二日間開催致します。全国酒楽之会の蔵元・天寿（秋田）、笹の川（福島）、喜楽長（滋賀県）、宝寿（広島）、八鹿（大分）が、皆様をお迎えいたします。蔵元自慢の日本酒と美味しい旬の料理が楽しめます。ご予約はお早めどうぞ！

●日時／3月17日（木）・18日（金）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、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
http://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/shimizu/index.html



ワイングラスでおいしい 日本酒アワード2016金賞受賞

今年六回目を迎えたこのアワードに、過去最高の252蔵元から648点のエントリーがあり、二月二十六日にメーカー宛に先行発表がありました。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・ハレ二千六〇〇円以下）へ出品した「初槽純吟生酒」と「純米酒天寿」が金賞を受賞いたしました。大吟醸部門では、「純米大吟醸鳥海山」・「天寿米から育てた純米酒」・「鳥海山吟味良香（火入）」が金賞を受賞という誠に光栄な結果となりました。

「純米大吟醸鳥海山」 七〇〇ml／一、五〇〇円（税別） 一・ハレ／三、〇〇〇円（税別） 「天寿米から育てた純米酒」 七〇〇ml／一、三〇〇円（税別） 一・ハレ／一、六〇〇円（税別） ※日本名門酒会館賞	「純米酒天寿」 七〇〇ml／一、五〇〇円（税別） 一・ハレ／一、三〇〇円（税別） 「初槽純吟生酒」 七〇〇ml／一、二〇〇円（税別） 一・ハレ／二、四〇〇円（税別） ※取扱店限定商品
---	--

◆◆由利本荘ひな街道◆◆



3月12日から21日まで開催される「由利本荘ひな街道」イベントに今年も参加いたします。

天寿酒造では、築百九十余年の本宅に明治初期の古今雛を展示いたします。

由利本荘ひな街道を記念して、特別限定酒も常設試飲場にて販売いたします。見学のお土産に是非どうぞ！

◆◆雪室氷点熟成純米生酒 いよいよ発売！◆◆

2月13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ぐるごと雪の中に封印し、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23日に雪室を開封し、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春の生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 4／23日（土）



720ml 詰

◆◆試飲即売会◆◆

◎3月9日～15日
西武百貨店【池袋本店】
地下一階和洋酒売場
営業担当・佐藤博輝
◎4月14日～20日
東急百貨店【東横店】

地下一階フードショー和洋酒売場
営業担当・千島勝則

いずれの会場も期間中はお花見にオ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23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
道の駅【ねむの丘】（にかほ市）
◎5月2日～4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）