# 天寿 蔵元通信

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100号　2016年5月号


## 祈り

代表取締役社長　大井建史

この度の九州地方の大震災に対し、衷心よりお悔みとお見舞いを申し上げます。

ニュース映像や新聞で被災地の様子を見るとどうしても5年前が思い出されました。3・11のあの日、私は輸出の仕事で香港に向かう飛行機の中でした。到着後ホテルのテレビで津波の映像に驚愕しながら、必死で電話やメールに挑戦しました。通じたのが意外にも携帯メールで、ガラ携の電話で家族・社員・会社の無事を確かめ、停電中の為蔵人と管理職以外は自宅待機を命じ、その他色々な指示をピコピコと一生懸命に入力した事を思い出します。3日後にたどり着いた羽田空港は、電気を落とし薄暗くて肌寒く売店にも食糧類はあまり並んでいなかったことを思い出しました。家にたどり着いた時、妻や子供たちの不安そうな顔が私を見て少し安心してくれた事と、携帯の警報音や余震で眠れぬ夜を過ごした記憶が蘇ります。

今は只、1日も早く地震が鎮まる事と、地域の復興が始まる事をお祈り申し上げます。

矢島の里は桜が5分咲きとなりましたが、気温が突然1℃まで下がったり大風が吹いたりと中々に異常な気象が続き、この通信の届く4月末には桜の花が残っているか心配です。うまく行きますと5月の連休が桜満開と成る年も有るのですが…。お陰様で昨年より数本の増産で、季節社員の蔵人は一応予定通り15日に解散をしましたが、静寂を迎えるはずの酒蔵内は、まだまだ盛り沢山の作業に社員蔵人が忙しく仕事に励んでいます。

天寿では吟醸の文字が付いたお酒は全て瓶火入れ冷蔵貯蔵をしておりますので、3月20日に竣工した冷凍冷蔵倉庫にたっぷりと貯蔵しております。製造工程の最終部分の設備投資から始めましたので、何時までに出来るかは別として、いよいよこれまで我慢せざるを得なかった「連動する設備投資」を計画しはじめました。

蒸米のさらなる改善の為に、混入物質があると言われるボイラーの蒸気が一切直接入らず、100%間接蒸気となる古来からの和釜の蒸しを現代型にした蒸米機の導入。それに伴う釜場の改築。気温が上がっても菌汚染されない様に槽場の断熱と省エネ蓄冷機を使用した冷蔵化等々山積みですが、一つ一つ進んで参ります。

私が社長になった時に決めた方針全ては「地元で出来る最高の酒を目指す」為に!!

今年醸しました弊社のお酒がこれから続々と発売されて参ります。ご期待ください。

酒蔵前の桜が五分咲きです。満開ももうすぐです。

冷凍冷蔵倉庫が無事完成し、竣工式を執り行いました。

# 第13回 落語と天寿を楽しむ会

今年も三遊亭鳳楽師匠をお迎えし、「落語と天寿を楽しむ会」を開催致します。

益々円熟味を増した鳳楽師匠の話芸をたっぷり味わい、その後は師匠を交えて、天寿のお酒をゆっくりとお楽しみください！

## 三遊亭鳳楽

独演会

●日時／平成28年5月28日（土）
午後4時開演（午後3時30分開場）

●会場／天寿酒造株式会社

●会費／5,000円（税込）

※先着100名様限定、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。

●タイムスケジュール
落語/午後4時～午後6時
鳳楽師匠と天寿を楽しむ会/午後6時20分～午後8時中締め

五代目三遊亭圓楽の総領弟子、円楽一門会会長。押しも押されもせぬ落語界の本格派として評価が高い。もちネタの多さもさることながら、演じるネタすべてに完成度が高いのが、鳳楽の芸の真髄である。

★お申込み・お問い合わせは
天寿酒造株式会社まで！
TEL 0184-55-3165　FAX 0184-55-3167
http://www.tenju.co.jp

# お酒&イベントNEWS

天寿向かいの庚申様。桜と水仙の花が綺麗に咲いています。店舗にお越しの際は是非ご覧ください！

## 純米吟醸生酒「天寿」5月13日（金）発売

東京農大短期大学醸造学科で、撫子の花から採取された酵母を使用し、「天寿酒米研究会」産酒造好適米で醸し上げました。

清らで華やかな香りと、心安らぐ味わいが特徴です。この季節おすすめの生酒を是非ご賞味下さい。

**純米吟醸生酒（季節限定品）**

※小売価格／1、350円（税別）

720ml 詰

## ◆◆2016吟醸新酒祭◆◆

毎年恒例・日本吟醸酒協会の吟醸新酒祭。全国47の有名蔵自慢の吟醸新酒、そして全国新酒鑑評会出品酒がずらり勢揃い。その他様々なコンクール出品酒もあり、香りや味わいを飲み比べできます。飲みすぎにはご注意を！

◎日時／5月15日（日）
第1部／13時～15時
第2部／16時～18時
◎会場／東京交通会館12F「カトレアサロン」
◎入場料／お一人様
前売券　2，500円※税込
（当日券　3，000円）※税込
※当日券の発売、及びイベント詳細・お問い合わせは「日本吟醸酒協会」まで。
TEL080-8027-1231

## ◆◆日本酒フェア2016◆◆

日本酒造組合が開催する『日本酒フェア2016』が、今年も池袋・サンシャインシティにて行なわれます。皆さまお誘い合わせの上、是非ご参加ください。

◎開催日／6月18日（土）
◎会場／池袋・サンシャインシティ
※イベント内容および（料金・時間等）詳細は、「日本酒造組合中央会」までお問合せ下さい。
※未成年者は保護者同伴でも入場できません。
http://www.japansake.or.jp/

## ◆◆ゴールデンウィーク試飲即売◆◆

ゴールデンウィーク期間中、**天寿店舗内 常設試飲場は毎日営業致します。**どうぞお立ち寄り下さい。

また、下記県内施設にて試飲即売を致します。

家呑みや行楽のお土産などにオススメの商品を揃え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）
・【秋田ふるさと村】（横手市）
◎5月2日・3日・4日
アトリオン【県産品プラザ】（秋田市）

## ◆◆◆試飲即売◆◆◆

各売場では、父の日のプレゼントやご贈答にふさわしい商品を多数揃えてお待ちいたしております。

◎6月9日～15日
東急百貨店【東横店】
会場／地下1階フードショー和洋酒売り場
担当営業・千島勝則
◎6月15日～21日
西武百貨店【池袋本店】
会場／地下1階和洋酒売り場
担当営業・佐藤博輝

# 天寿酒蔵から 2016 ～皆造～

今やるべき事
杜氏　一関　陽介

4月5日に甑倒しを迎え、今年度の仕込みが終わりホッと一息。蔵人全員が健康で、事故もなくこの日を迎えられたことが何より嬉しく、長かった酒造りへの達成感でいっぱいです。とは言え、春が来て一気に暖かくなり、残っている醪や製成酒の品温管理に頭を悩ませております。

そのような中、4月12日・13日に東京都北区で行われた日本醸造協会主催の清酒製造技術セミナーに参加してまいりました。全国から技術者が集まり、今年度の酒の傾向や反省点についての意見交換や、新しい技術についての講義を受けました。仕込み期間が終わったばかりの私にとって、自分達が半年間取り組んできた事の反省や来年に向けて考えるべき課題は何なのかを見つめる良い時間を過ごすことが出来ました。思い起こせば、原料処理を向上させる為に、その肝である甑（米を蒸す機械）の修繕と改良を会社からしていただけることになった昨秋。仕込み開始数日前ギリギリに設置が完了し、仕込みが計画通り開始できるのかハラハラとした今期のスタートでした。来年度はそのような事にならぬよう、「何が良くて何がダメだったのか」「来年度の課題は何なのか」を今からしっかり考え、スムーズなスタートを切れるようにしていきたいと考えております。

4月15日を以て製造に関わる蔵人メンバーは解散を迎えましたが、年々増える特定名称酒の瓶火入れ作業の為に製造部総出で土日もフル回転状態です。これもすべてお客様に満足していただける商品作りの為であり、また酒造りができる私達の楽しさや喜びに変わると思えばありがたいことです。例年より少し早く矢島の桜も開花し、花見シーズンが終わると共に、夏向けの生酒商品も続々と発売になります。来年度に向けて今やるべき事を必死で考え取り組み、併せて皆様に安心して飲んでいただけるよう万全の品質管理で臨んでまいりますので、どうぞ宜しくお願い致します。

↑今期最後の蒸し米を釜から掘り出す作業をしています。

→成長中の醪の様子です。

※甑倒しとは
最後の醪に使う米を蒸し終えふかしに使っていた甑を洗うため、大釜からはずし倒して洗う事から「甑倒し」と呼ばれるようになりました。