



8月2日撮影



8月16日撮影



8月25日撮影



鳥海山をバックに、天寿酒米研究会契約栽培圃場にて

感動のオリンピックも終わりましたが、まだまだ暑い日が続いております。皆様お元気でお過ごしでしょうか？

天寿酒米研究会産契約栽培酒造好適米も、この一か月間ですっかり成長し収穫の時期が楽しみになって参りました。高温障害を心配した時期もありましたが、今年は早めに昼夜の寒暖差が大きくなり、高温時の水の掛け流しなど水管理も適切になされ、刈取りまでのあと一か月台風等で倒れないでくれると万々歳なのですが、

健康なるかな兵共よ

代表取締役社長 大井建史

よね。長年の練習の積み重ね・戦って勝ち抜いての代表決定・国の代表である事を背負って進み行く者、倒れる者。一途に賭ける清らかさ・清々しさ・溢れる思い。昔読んだ戦記物語にあった、進み行く勇壮な部隊を眺め「健康なるかな兵共（つわものども）よ」と感涙した將軍の言葉が頭を過ぎり又感涙です。

この数年お陰様で日本酒に対する注目度が上がって参りました。業界も四十年にわたる低落傾向に沈んでおりましたが、嗜好品である醸造酒の基本に返り、原料・製造方法の基本を見つめなおし、「吟味して醸すとは」を徹底的に問い直す事によって、現在の注目を頂ける酒に出来たと思っております。

ここにきて若手の蔵元のつわもの共が元気に台頭してまいりました。日本酒の業界は昔から他社の酒蔵見学等、自社の技術を隠す事無く公開し、共に研鑽する歴史を持っています。

す。従って十年二十年かけてたどり着いた技術も、真似だけなら直ぐに出来そうですし、紆余曲折の結果出来た設備もそのままなら直ぐ導入出来ます。しかし、そこにたどり着く技術開発の方向性と精神は、設備の導入だけでは簡単に習得出来ません。

味の流行りや、成功例の模倣は近道ではあるでしょうが「吟味して醸すとは」如何なる事を大切にしないといと、何処かで道を間違えることになりそうですし、吟醸を取り違えて「香りのある酒」などと言ってしまうことになりそうです。吟味して醸した酒には風格が伴うと思います。

残り二か月で酒蔵の整備を大車輪で進め、百四十三回目の造りに備えます。

百四十三歩目の進化をご期待ください。



2016 年度コンテスト受賞酒

8月末現在

トリプル受賞!! 天寿 米から育てた純米酒

※日本名門酒会加盟店限定商品



1.8L 2,650 円 (税別)
720ml 1,350 円 (税別)



インターナショナル・ワイン・チャレンジ 秋田トロフィー受賞

金賞受賞



インターナショナル・サケ・チャレンジ

トロフィー受賞

金賞受賞



全米日本酒歓評会

金賞受賞



大吟醸「鳥海」

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銀賞受賞

1.8L 10,000 円 (税別)
720ml 5,000 円 (税別)



純米大吟醸「天寿」

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銅賞受賞

1.8L 7,000 円 (税別)
720ml 3,500 円 (税別)



大吟醸「天寿」

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銀賞受賞

1.8L 5,000 円 (税別)
720ml 2,500 円 (税別)



純米大吟醸「鳥海山」

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ 銅賞受賞

1.8L 3,000 円 (税別)
720ml 1,500 円 (税別)



純米吟醸「天寿」

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銅賞受賞

1.8L 2,700 円 (税別)
720ml 1,350 円 (税別)



純米酒「天寿」

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銀賞受賞

1.8L 2,300 円 (税別)
720ml 1,150 円 (税別)



吟味良香「鳥海山」
燗火入

インターナショナル・サケ・チャレンジ 銅賞受賞

1.8L 2,600 円 (税別)
720ml 1,350 円 (税別)



本醸造「あきたこまち」

スローフードジャパン燗酒コンテスト
お値打ちぬる燗部門
金賞受賞

1.8L 2,000 円 (税別)
720ml 1,000 円 (税別)



燗上がり純米酒「天寿」

スローフードジャパン燗酒コンテスト
お値打ちぬる燗部門
金賞受賞

1.8L 2,000 円 (税別)
720ml 1,000 円 (税別)

※取扱店限定商品



3年連続金賞受賞!! 本醸造「天寿」

1.8L 1,845 円 (税別)



スローフードジャパン燗酒コンテスト
金賞受賞

※お値打ち熱燗部門 (50℃～55℃) で3年連続の金賞受賞!

お酒の NEWS



【専門用語】
呑切り
「呑み（タンク）にっ
ているお酒の出し
口」を「開栓（切る）
し、夏越えのきき
酒をして、貯蔵して
いる新酒の酒質
チェックを行なうこ
と。」

大好評発売中！季節限定酒 純米吟醸「天寿」ひやおろし

東京農大花酵母研究会の「なでし
こ酵母」を使用し、天寿契約栽培酒
造好適米美山錦・酒こまちで醸し上
げた、香り高くふくらみのある味わ
いのお酒です。この時期にしか味わ
えない旬の逸品をご賞味下さい。



720ml 1,350 円（税別）
1800ml 2,700 円（税別）

「ひやおろし」とは…

春先に搾られた新酒を一度火入れ
し、暑い夏の間ひんやりとした蔵で
眠らせて熟成を深め、秋の到来とと
もに目覚める「ひやおろし」。
夏越えの酒蔵での
熟成により、旨みの
のった秋の味覚とも、
相性抜群の美味しさ
です。



天寿酒蔵から 2016～秋日和～

チームプレー

杜氏 一関 陽介

日中の暑さも少し和らぎ、秋が
すぐそこまで迫ってきているよう
な気候になってまいりました。盆
が過ぎ、蔵内は純米粕詰とひやお
ろしの出荷にフル回転。仕事ので
きる喜びをかみしめている所です。
さて、この夏はリオ五輪が行わ
れ、日本チームは過去最多の41個
のメダルを獲得する等、日本中が
大いに沸きました。私も30代前半
で若いつもりでいましたが、五輪
で活躍しているほとんどが10代、
20代。世界一を目標に、自分より
若い世代がこれまでの成果を発揮
する姿に心を打たれ、自分も負け
てはいられないと奮起致しました。
眠い目を擦りながら早朝からテ
レビの前で応援しましたが、団体
競技を自分の環境に置き換えなが
ら見ている事に気がついたのです。
体操競技のように、各自の得意
種目の点数を積み重ねる事で技術
力を競う競技や、リレー等各自の
力を繋ぎ合わせて競う競技等があ
りますが「酒造りにはどちらの要素
もあるな…」と感じました。
蔵の中で考えれば、精米から瓶
詰までの様々な工程に人員が配属
され、各々がベストを尽くして次

工程へと繋ぎ、金メダルが獲れる
お酒になるように願って瓶に詰め
ています。そのあたりが五輪の競
技に似ていると思うと同時に、私
達にとつての金メダルとは何だろ
うかと考えました。
弊社は国内はもとより海外で開
催されるコンテストにおいても、
これまで沢山の賞をいただいてま
いりました。このような賞は励み
になりますし嬉しい事です、何
より、飲んだ人が美味しいと感じ
た時に笑顔が一番の金メダル
だと改めて思いました。そして、
その笑顔が続けてもらう事が大事
だと考えました。その為にも必要
であり、チームプレーにとつて大
切な次のような事も学んだ気が致
します。
・皆が同じ目標を持つ
・高い技術力集団である
・仲間を信じ失敗・成功を共に分か
ち合える
・自分の力を信じる
・支えてくれる人への感謝を忘れな
い
迫りくる次期の酒造りに活かし、
良好なチームプレーで美味しい酒
を目指したいと考えております。
ご期待下さい。

3年連続金賞受賞！

本醸造「天寿」

「燗酒コンテスト2016」

清酒への関心が高まる昨今、燗酒の味
わい深さを伝えるスローフードジャパ
ン燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎お値打ち熱燗部門（50℃～55℃）
『本醸造 天寿』3年連続金賞

◎お値打ちぬる燗部門（40℃）
『本醸造 あきたこまち』金賞

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

◎燗酒コンテストが今年も開催されまし
た。7月31日に審査が行われ、3種が金賞を
受賞致しました。

720ml 1,000 円（税別） 720ml 1,000 円（税別） 1800ml 1,845 円（税別）
1800ml 2,000 円（税別） 1800ml 2,000 円（税別）

◆天寿酒米研究会 契約栽培米 順調に成長中◆



7月 天寿酒米研究会記念写真
膨らみ、9月
中旬の収穫
に向けて順
調に成長し
ています。
収穫時の黄
金色の稲穂
満ちた田園
風景は絶景
です。

◆秋田醸しまつり◆



秋田県内全ての酒蔵のお酒
が勢揃いします！

◎日時／10月22日（土）11時～17時
10月23日（日）11時～16時

◎会場／秋田拠点センターアルヴェ
前売券2千円

※ローソンチケット好評発売中
※お問合先／秋田青年会議所ホーム
ページ <http://www.aki-ta-jc.jp/>

◆全県一斉！秋田の日本酒で乾杯！
プロジェクト◆

10月1日、全県で一斉に「秋田の
日本酒で乾杯」を行うイベント。当
日は会場に27の酒蔵が集結し、各蔵
自慢のお酒を楽しめます。

◎日時／10月1日（土）18時15分～20時15分
◎会場／パティエーギヤラリー
イヤタカ

◎料金／前売チケット5千円
（おつまみ・弁当付）
※お問合先／秋田県酒造協同組合

◆試飲即売会◆

◎9月8日（木）～14日（水）
東急百貨店【東横店】
地下1階フードショー
和洋酒売場
担当／営業・千島勝則

◎9月7日（水）～13日（火）
横浜高島屋・和洋酒売場
担当／営業・佐藤義之

いずれも敬老の日やご贈答
用、秋の家飲みにおススメの
商品などを多数揃えて皆様の
お越しをお待ちしております！

ご意見、ご感想をおきかせください。
日本酒についてもっと知りたい方、天寿
についての情報を知りたい方、ご連絡を
お待ちしております。

●Eメールアドレス…info@tenju.co.jp
●HPアドレス…http://www.tenju.co.jp
●フリーダイヤル…0120-50-3165
●FAX…0184-55-3167

★蔵見学希望の方は、準備等の都合が
ございますので事前にご連絡下さい。
★蔵元通信（2カ月に1度奇数月に発行
予定）希望の方はご連絡下さい。
※無料
★メールマガジン（天寿情報）希望の方は、
Eメールでご連絡下さい。

10月1日、全県で一斉に「秋田の
日本酒で乾杯」を行うイベント。当
日は会場に27の酒蔵が集結し、各蔵
自慢のお酒を楽しめます。

◎日時／10月1日（土）18時15分～20時15分
◎会場／パティエーギヤラリー
イヤタカ

◎料金／前売チケット5千円
（おつまみ・弁当付）
※お問合先／秋田県酒造協同組合

◆試飲即売会◆

◎9月8日（木）～14日（水）
東急百貨店【東横店】
地下1階フードショー
和洋酒売場
担当／営業・千島勝則

◎9月7日（水）～13日（火）
横浜高島屋・和洋酒売場
担当／営業・佐藤義之

いずれも敬老の日やご贈答
用、秋の家飲みにおススメの
商品などを多数揃えて皆様の
お越しをお待ちしております！

ご意見、ご感想をおきかせください。
日本酒についてもっと知りたい方、天寿
についての情報を知りたい方、ご連絡を
お待ちしております。

●Eメールアドレス…info@tenju.co.jp
●HPアドレス…http://www.tenju.co.jp
●フリーダイヤル…0120-50-3165
●FAX…0184-55-3167

★蔵見学希望の方は、準備等の都合が
ございますので事前にご連絡下さい。
★蔵元通信（2カ月に1度奇数月に発行
予定）希望の方はご連絡下さい。
※無料
★メールマガジン（天寿情報）希望の方は、
Eメールでご連絡下さい。

10月1日、全県で一斉に「秋田の
日本酒で乾杯」を行うイベント。当
日は会場に27の酒蔵が集結し、各蔵
自慢のお酒を楽しめます。

◎日時／10月1日（土）18時15分～20時15分
◎会場／パティエーギヤラリー
イヤタカ

◎料金／前売チケット5千円
（おつまみ・弁当付）
※お問合先／秋田県酒造協同組合

◆試飲即売会◆

◎9月8日（木）～14日（水）
東急百貨店【東横店】
地下1階フードショー
和洋酒売場
担当／営業・千島勝則

◎9月7日（水）～13日（火）
横浜高島屋・和洋酒売場
担当／営業・佐藤義之

いずれも敬老の日やご贈答
用、秋の家飲みにおススメの
商品などを多数揃えて皆様の
お越しをお待ちしております！

ご意見、ご感想をおきかせください。
日本酒についてもっと知りたい方、天寿
についての情報を知りたい方、ご連絡を
お待ちしております。

●Eメールアドレス…info@tenju.co.jp
●HPアドレス…http://www.tenju.co.jp
●フリーダイヤル…0120-50-3165
●FAX…0184-55-3167

★蔵見学希望の方は、準備等の都合が
ございますので事前にご連絡下さい。
★蔵元通信（2カ月に1度奇数月に発行
予定）希望の方はご連絡下さい。
※無料
★メールマガジン（天寿情報）希望の方は、
Eメールでご連絡下さい。

10月1日、全県で一斉に「秋田の
日本酒で乾杯」を行うイベント。当
日は会場に27の酒蔵が集結し、各蔵
自慢のお酒を楽しめます。

◎日時／10月1日（土）18時15分～20時15分
◎会場／パティエーギヤラリー
イヤタカ

◎料金／前売チケット5千円
（おつまみ・弁当付）
※お問合先／秋田県酒造協同組合

◆試飲即売会◆

◎9月8日（木）～14日（水）
東急百貨店【東横店】
地下1階フードショー
和洋酒売場
担当／営業・千島勝則

◎9月7日（水）～13日（火）
横浜高島屋・和洋酒売場
担当／営業・佐藤義之

いずれも敬老の日やご贈答
用、秋の家飲みにおススメの
商品などを多数揃えて皆様の
お越しをお待ちしております！

ご意見、ご感想をおきかせください。
日本酒についてもっと知りたい方、天寿
についての情報を知りたい方、ご連絡を
お待ちしております。

●Eメールアドレス…info@tenju.co.jp
●HPアドレス…http://www.tenju.co.jp
●フリーダイヤル…0120-50-3165
●FAX…0184-55-3167

★蔵見学希望の方は、準備等の都合が
ございますので事前にご連絡下さい。
★蔵元通信（2カ月に1度奇数月に発行
予定）希望の方はご連絡下さい。
※無料
★メールマガジン（天寿情報）希望の方は、
Eメールでご連絡下さい。

10月1日、全県で一斉に「秋田の
日本酒で乾杯」を行うイベント。当
日は会場に27の酒蔵が集結し、各蔵
自慢のお酒を楽しめます。

◎日時／10月1日（土）18時15分～20時15分
◎会場／パティエーギヤラリー
イヤタカ

◎料金／前売チケット5千円
（おつまみ・弁当付）
※お問合先／秋田県酒造協同組合

◆試飲即売会◆

◎9月8日（木）～14日（水）
東急百貨店【東横店】
地下1階フードショー
和洋酒売場
担当／営業・千島勝則

◎9月7日（水）～13日（火）
横浜高島屋・和洋酒売場
担当／営業・佐藤義之