



爛の呼び名

- 30℃=日向爛(ひなたかん)
- 35℃=人肌爛(ひとはだかん)
- 40℃=ぬる爛
- 45℃=上爛(じょうかん)
- 50℃=熱爛(あつかん)
- 55℃=飛切爛(とびきりかん)

秋も終盤のこの季節・呑むことで心まで「ほっ」と安らぐお爛酒を!! 適温を知ることとで、新たな旨味と出会えます。



初しぼり生酒

12月7日発売予定!

新米が蔵に入り始め、精米所はフル回転です。蔵人たちは気合を入れて、酒造りがスタートしました。今年も天寿で最初に生み出される新米仕込みの生酒にご期待下さい!

純米吟醸「雪ごよみ」生酒

初槽純吟生酒

初しぼり純米生酒



1.8L 2,300円 / 720ml 1,150円

1.8L 2,400円 / 720ml 1,200円

1.8L 2,700円 / 720ml 1,350円

五期目の酒造り
杜氏 一閑 陽介

最低気温が十度を下回る日が増え、鳥海山も山頂付近が薄っすら雪化粧し、いよいよ酒造り本番がやって来るのだと感ぜられる季節になりました。

蔵内では今期、品質・作業性向上のために設備の新設・更新を行っていただいております。その関係で例年より造りの準備が若干遅れてスタート致しました。仕込み日程に間に合うのか...と自分で立案したはずの計画にハラハラしておりましたが、蔵人総出で清掃・機械メンテナンスに取り組んで、無事に今期の初蒸しを二十五日に迎えるところまで漕ぎつける事ができホッとしているところです。蔵のメンバーには本当に感謝です。

どんなに良い機械を持っていても、目的に合った使い方が出来なければ意味がなく、造る物が高品質でなければなりません。また機械がお酒を造るのではなく、私達が目指すお酒を造る為の手助けをしてくれる大切な仲間ですから、機械の特徴を早く掴んでコミュニケーションをとることが重要です。十二月に発売になる新酒に

かに反映されているかご期待下さい!

さて、今期の酒造りがスタートし、概ね今期の製造計画は出来上がっております。所謂特定名称酒の仕込みが増え、春まで緊張が絶えない日々が続くそうです。私が入社した十三年前は普通酒(精撰)の比率が高く、特定名称酒比率は30%程で、純米大吟醸の仕込みは数本だった記憶があります。私が杜氏を勤めさせていた四年になりませんが、その間も精撰の製造量は残念ながら減少してしまっています。

ただ、私が天寿で学んだ酒造りの原点は紛れもなくこの精撰であり、天寿の味の基本だと考えています。何ひとつ手を抜く事なく、多くの繰り返しの中に醸される安定。そこに輝く何かが生まれる事を忘れてはいけないと思います。酒類は違えども、皆様に美味しく飲んでいただく為の想いはどの商品一本とっても同じです。原点復帰ではありませんが、今までやってきた事をしっかりと忠実に、またそこからチャレンジする事も忘れずに社員一丸で今期も酒造りに取り組んでまいりたいと思います。

「贈答用」しぼりたて生酒セット

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」。本年も12月7日より販売予定です。フレッシュな味わいが特徴の「初しぼり純米生酒」と、撫子の花から分離した清酒酵母の香りとジュシーな味わいの「初槽純吟生酒」との2本セットです。ご贈答に是非ご利用下さい。

しぼりたて生酒セット



(720ml 詰 ×2本入) 2,700円

お正月のお祝いに... 年賀の新酒セット



(720ml 詰 2本セット) 3,000円 ※全国一律送料含

※詳細は別紙チラシをご覧ください。



◆第20回酒楽活菜のご案内◆

今月は200回を記念して2日間開催致します。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。ご予約はお早めにご予約! 皆様のご参加をお待ちしております。

※天寿社長は18日の当番になります。

- ◎日時/11月17日(木)18日(金) 18時30分(受付開始18時)
- ◎会場/ザプリンスパークタワー東京 日本料理 芝桜「地下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・ご予約は日本料理「芝桜」へ直接お願いします。
- TEL 03-154-0001-1170
- http://www.princehotels.co.jp/parktower/restaurant/shibazakura/

◆試飲即売会◆

- ◎11月9日(水)~11月15日(火) 小田急百貨店「新宿店」秋田物産展 和洋酒売り場 (営業 金子弘美)
- ◎12月21日(水)~1月3日(火) 西武百貨店「池袋本店」 和洋酒売り場 (営業 佐藤博輝)

天寿の試飲即売会 年内最後ののご案内です。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!

お爛酒が美味しい

お爛の美味しい季節になりました。『本醸造 天寿』がスローフードジャパン「爛酒コンテスト2016」お値打ち熱爛部門において3年連続金賞を受賞致しました。そして、お値打ちぬる爛部門では『本醸造あきたこまち』爛上がり純米酒 天寿が金賞に輝きました。お爛酒を是非受賞酒でお楽しみ下さい。



1.8L 1,845円

1.8L 2,000円 / 720ml 1,000円

1.8L 2,000円 / 720ml 1,000円

※掲載商品の価格は全て税別です。