



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104号 2017年1月号



昨年最終の表彰式
「純米酒大賞」金賞受賞

吟味して醸す
代表取締役社長 大井建史

明けましておめでとうございませう。旧年中のご愛顧に心から感謝申し上げます。

天寿の酒蔵では年初めから大吟醸の仕込が始まります。お陰様で昨今は純米大吟醸を含む大吟醸クラスの仕込数が増え、蔵人達の緊張が高まる酒造りが続きます。中でも全国新酒鑑評会出品酒の仕込ともなると、技術的な挑戦も加わるため、杜氏の号令のもと一丸となり、その年の集中のピークの時になるのです。

酒蔵は昔から吟醸造りにこだわって来ました。蔵の持つ最高の技術を發揮し、新しい技術的挑戦をする機会を毎年持つ事。これこそが日本酒史上最高の品質を作り上げた基だと思えます。現在のような高精米は縦型精米機が出来てから可能になりま

した。全国にその精米機が普及したのは昭和に入ってから、思う存分高精米に挑戦できるようになったのは、戦争もあり昭和四十年代から一般的には五十年代に入ってからだと思えます。

弊社は昭和四十七年から大吟醸の販売を開始しましたが、これはかなり早い方だったようです。さばけの良い蒸米を創るために無理な加熱で釜を割ってしまったため、米の統制時代に精米歩合を上げるために密かに米を買い足したり、吟醸香を出すため低温で酵母を攻めすぎて発酵が止まりタンク丸々一本ダメにしたりと、日本酒業界をあげて努力して参りました。私自身も過去に品質基準に達しなかった三本の大吟醸を、残念ながら本醸造（旧一級酒）にブレンドしたことがあります。自戒として強烈なインパクトが残った経験でした。

この頃、吟醸酒を「香りの有る酒」と表現する人がいます。その中には「生酛・山廃の純米こそ味わいの酒」と短絡的な考えで、吟醸は香りの出る酵母を使えば直ぐ出来ると思慮の浅い発言も見受けられます。ワインに例えるとどちらも素晴らしい酒なのに「赤ワインこそが本物で、白ワ

す。

今年もよろしくお願い申し上げます。

インは簡単でとるに足りないものだ」と言っている様なものです。日本酒の雰囲気やよつと良くなってきた気配が感じられるのに悲しく思います。吟味して醸す究極の「大吟醸」を目指し、仕込（原料米・精米・浸漬・蒸米・酵母・酒母・麹・もろみ・上槽・火入れ・貯蔵）全ての細かい違いに血眼になって研鑽をかさねてきました。だからこそ全ての酒造りで使われる今の技術が出来、今の酵母が出来、今の味わいがあるのです。

日本酒に対する深い愛と理解を持って頂けるよう、微力ながら尽力して参ります。

今年はこのメンバー+3名で頑張ります



平成29年 2月11日(土) 酒蔵開放

●時間 10:00 ~ 16:00 ※受付最終 15:00

●場所 天寿酒造株式会社 ●参加無料
●蔵元通信の封筒をご持参いただければ、受付票の記入は不要となります。



お酒の「福箱」

大好評の福袋ならぬ「福箱」を本年も販売致します。何が入っているかは当日のお楽しみです！
ご予約も承ります。（予算1万円/2万円/3万円）



朝しぼりの超限定酒

蔵開放の当日朝に搾った生酒をビン詰めする超フレッシュな純米吟醸酒 720ml を1本 1,500 円にて販売致します。ジューシーな新酒を是非お買い求め下さい。※売り切れの際はご容赦下さい。

試飲販売

大試飲コーナーを設けます。あなたのお気に入りのお酒を見つけて下さい！

蔵開放限定酒

「しぼりたてにぎり純米生酒 500ml 1本 1,000 円」と「甘酒 700g 1本 800 円」を販売致します。売り切れ御免！

酒蔵見学

新酒が薫る酒蔵を、蔵人が酒造工程に沿って詳しくご案内致します。質問 OK！素朴な説明ながら造り手ならではの話をお楽しみ下さい。※当日受付でお申込みです。

出店いろいろ

天寿の甘酒・酒粕・麴・グッズの販売。他、鳥海水産のアイガモ鍋や六三五の親鶏煮、おしるこ等の販売も致します。どうぞお楽しみ下さい！

餅つきイベント

12:30 から開催致します。（原田栄泉堂の餅を使用します。）

無料列車運行

冬道の不安もなく、お酒がゆっくり楽しめます。是非ご利用ください。

【鳥海山ろく線「おばこ号」】
（下記列車に限りフリー乗車できます。）

本荘発	矢島発
09:56	14:46
10:46	15:50

・9:56 発はイベントの為に臨時列車です。
・いずれの列車も2両編成になります。

やしま冬まつり

天寿の蔵開放と同日開催の矢島冬まつりもお楽しみ下さい。
お問合先／やしま冬まつり実行委員会
TEL0184-56-2206

お得な宿泊プラン

別紙宿泊プランのご案内又はホームページよりお申込みください。

酒蔵開放のボランティア
スタッフ大募集！
（※切日 平成29年1月31日）

◎お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167

天寿酒蔵から 2017～初春～



五造り目を迎えて
杜氏 一関 陽介

あけましておめでとうござい
す。旧年中は大変お世話になり誠
にありがとうございました。今年
も美味しい日本酒をお届けでき
よう製造メンバー一丸となって頑
張る所存ですので、何卒ご指導ご
鞭撻の程宜しくお願い致します。

さて、前号では設備の更新によ
り少し準備が遅れハラハラのス
タートを切ったというようなお話
を致しましたが、それから早いも
のであつという間に二カ月が経過
してしまいました。平成二十八年
度産の原料米は溶けが悪いとい
う予測でしたので、新酒しぼりた
てに關してはしっかりと味が乗る
ようにと考え仕込みを行いました。
ご賞味いただけましたでしょうか？

私としては予想以上の米の難溶
性に苦勞し、仕込み開始時に頭で
想い描いていたものよりキレイで
スッキリと仕上がったという印象
を受けています。それでも純米吟
醸酒はキレイよく華やかで、純米酒
は爽やかな酸味と旨味の程良いバ
ランスが表現できたと自負してお
りますので、まだ飲まれていらつ

しやらない方は是非お試しください
ねばと思います。

蔵の中はというと、既に仕込み
は中盤戦に突入しており、間もな
く最高峰である鑑評会用の大吟醸
の仕込みも始まります。米の浸透
方法が変わった事で造り序盤は吸
水時間等に少々戸惑ったものの、
会社から新設していただいた蒸米
機に替わった事で外硬内軟で安定
した蒸米になっていると感じてい
ます。天寿に入荷する原料米すべ
てが契約栽培米であり、一粒一粒
に想いのこもった米を如何に良い
酒にするかを蔵人全員で考え前に
進もうと思っています。

前にも書いた覚えがありますが、
日本酒は人（私達）が造って人（お
客様）が飲む物です。商品には私
達の想いが良くも悪くも必ず反映



→蒸しあがった米の重さを計っています。

されます。私達が米農家さんに感
謝して毎日の酒造りを切磋琢磨し、
飲み手の気持ちになつて楽しんで
造る。美味しい酒にはそれが必要
だと感じていますし、その為に杜
氏として良質な酒を醸す事は当然
ながら、毎日の仕事の中でより良
い商品にする為に相手を尊重し意
見を出し合い向上しようと皆が努
力するチーム作りが重要と考えて
います。

毎年同じ気持ちではありますが、
残り約三カ月の酒造り。真剣に、
また楽しい酒造りを心掛け、皆
様に飲んで楽しんでいただけるよ
うな伝わる酒を目指し努力する事
をお約束して新年のご挨拶とさせ
ていただきます。



↑適温になるまで蒸し米を冷まします。

◆お燗酒特集◆

お燗の美味しい季節です。スロ
ードジャパン「燗酒コンテスト20
16」の受賞酒で体も心もあつたまり
ませんか？

『お値打ち熱燗部門』

～三年連続金賞受賞～



金賞 本醸造 天寿

1.8L 1,845 円

『お値打ちめる熱燗部門』



金賞 本醸造 あきたこまち

1.8L 2,000 円
720ml 1,000 円



金賞 燗上がり純米酒 天寿

1.8L 2,000 円
720ml 1,000 円

イベント NEWS

常設試飲場玄関の酒
林です。
今年も新酒ができ、
新しいものに取り替
えしました。酒林の
がだんだんと茶色に
なつてくるとお酒の
熟成度も増してきま
す。色の移り変わり
を眺めるのも楽し
みの一つです。



由利本荘ひな街道

3月11日～20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。
江戸時代の矢島・本荘・岩城の藩主や旧家のお
雛様など、沢山のお雛様が展示されます。
天寿酒造では、築190余年の本宅に明治初期
の古今雛を展示いたします。又、電話の予約で酒
蔵見学もできますので、是非事前にお申込みくだ
さい。



☆ひな街道純米吟醸酒
300ml 518 円



☆ひな街道本醸造酒
720ml 1千 円



今年も由利本荘ひな街道
を記念して、特別限定酒を
常設試飲場にて販売いたし
ます。見学の土産に是非
どうぞ！



◆試飲即売会のお知らせ◆

◎1月18日（水）～1月24日（火）
横浜高島屋

和洋酒売り場（営業 佐藤博輝）

季節限定品やコンテスト受賞酒等
を多数取り揃えて皆様のお越しを
お待ちしております。

◆第202回酒楽活菜のご案内◆
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。ご予約はお早目にどうぞ！
◎日時／1月19日（木）
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」
へ直接お願い致します。
TEL03-5400-1170
<http://www.princetowers.co.jp/parktower/restaurant/shibazakura/>