

今年二月早々から雨が降る暖冬で、一月後半には雪の量も例年に追い付いたかに見えましたが、暖かい空気が何度も入ることで雪消えも急速に進んだようです。激しい寒暖差はありましたが、蔵は雪に覆われて低温で安定しており、蔵人の頑張りもあり、品質的にも順調に推移しております。

二月二十七日に発表された「ワイディングラスで美味しい日本酒アワード二〇一七」で、大吟醸部門では純米大吟醸 鳥海山が最高金賞・大吟醸 鳥海が金賞、メイン部門（一・八L二千六〇〇円/税別以下）で初槽純吟生酒が最高金賞・天寿純米酒が金賞を受賞いたしました。

このコンクールの審査に使用されているリーダー大吟醸グラスは、十三年前に発売されたのですが、実はその開発の審査員を私も務めておりました。百数十個のグラスの中から一つに絞り込む審査を一年以上かけて選ぶ中、グラスの形が如何に味や香りに影響するのかを、頭では判っていたつもりでし

家譜

代表取締役社長 大井建史

たが、この体験は良い意味でその影響の大きさを思い知った貴重な体験となりました。そのリーダー社が後援するコンテストで最高金賞を受賞できた事に大変感銘を覚えます。

さて、昔で言う隠居している六代目永吉が、地元の古文書研究会に所属しており、本家五代目大井幸左衛門光曙が記録した本家文書「本末親類帳」を読み解いたところ、初代永吉は本家二代目弟平兵衛の次男伴内を本家三代目が養子としたが相続ないまま病死、その子の栄吉を本家四代目が文政十三年（一八三〇年）八月十六日分家し、矢島藩御用達の酒屋だった本家で学んだ技で濁酒と麴の製造を生業としたと記されていたとの事。分家して名前を栄吉から永吉に変え



「本末親類帳」のコピー

たそうです。これまで、清酒免許を取得した明治七年を創業年としてきた事間違いありませんが、正式に分家の年が明確となり、どういう流れで分家したのかも（複雑ではありましたが）判りました。六代目は「濁酒ではあるが文政十三年創業とする方が妥当」と言っております。そうなる弊社では今年創業百八十八年となります。これまでは「清酒免許を取得したのは二代目永吉の晩年で、四代目は三代目より先に亡くなりましたが、その子（私の祖父）がしっかりと仕事をしていた父親を四代目としたい為五代目を名乗りましたので、清酒業としては二・三・五・六・七代となり、私は実質五代目です」と説明が長くなるのです。七代目と名乗る割には年数が短いのではなどと妙に詳しく突っ込まれても、これに年数的にも違和感なく説明が出来そうです。

と言う事で、皆さま百八十八回目の酒造りも終盤となりました。渾身の酒造りによる新酒が毎日のように生み出されています。ご愛顧のほどよろしく願います。

4月22日(土) 開封! 雪室 氷点熟成 純米生酒



天寿 雪室氷点熟成純米生酒は、2月の「酒蔵開放」でしぼりたて純米生酒の入ったタンクをまるごと雪の中に封印し ±0°Cの氷点で熟成させたお酒です。そのお酒を4月22日に雪室から開封いたします。純米生酒のとろりとした口当たりを楽しんで頂くための各種イベントをご紹介します。是非ご参加ください!



蔵 直接天寿の酒蔵に 雪室生酒を酌みに行こう

午前10:00～ 矢島駅を出て右側駐車場からすぐ 雪室氷点熟成純米生酒 (看板あります) 720ml ¥1,300 (税別)

店 開封当日に 雪室解禁パーティー (秋田県内)

- ご希望の会場または天寿酒造へお申込みください。
- 会場 下記参照 ●会費 前売チケット制
- 時間 18:00～20:00

《4/22 同日一斉開催》

ホテルまさかでは、郷土芸能の上演もあり!

解禁パーティー会場	住所	電話番号	会費	定員
ホテル まさか	由利本荘市鳥海町猿倉字湯ノ沢 52	0184-58-2188	4,000円	80名
酒讃家(シュサンカ)	秋田市山王1丁目 6-7 淀ビル 1F	018-811-2972	5,400円	15名
たつみ寛洋ホテル	にかほ市象潟町後田 116-5	0184-32-5555	4,000円	50名
寿司竹	由利本荘市表尾崎町 6-10	0184-22-0753	5,000円	20名

※会費は税込価格です。

催 列車〈おぼこ号〉に乗って 宴会列車 (テーブル付) 雪室解禁パーティー

- 由利高原鉄道《おぼこ号》を解禁パーティー列車として運行いたします。列車に揺られながらの旅情あふれる酒宴をお楽しみください。今回は新型車です!
- 参加費 3,900円 ●定員 36名
- 運行日時 4/22(土) 羽後本荘駅発 17:55 往復
- 申込み / 詳しくは由利高原鉄道株式会社 0184-56-2736 まで



◎お申込み・お問い合わせは天寿酒造まで

天寿酒造株式会社
由利本荘市矢島町城内字八森下117
TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167
URL http://www.tenju.co.jp
E-mail info@tenju.co.jp

天寿酒蔵から 2017～早春～



2月のイベントを終えて
杜氏 一関 陽介

酒造りに集中していると時間が経つのも早いもので2017年も2ヶ月が過ぎ、まもなく春を迎えようとしています。最高峰である全国新酒鑑評会出品酒も数日前に無事に搾り上げ、私も少しホッとしているところです。杜氏就任から5年目の酒造り。そろそろ全国新酒鑑評会「金賞」が欲しいところですが…。

新年になり、日本名門酒会企画の立春朝搾り、また天寿酒蔵開放と2月はイベントが続きました。どちらもその日に搾ったお酒を当日出荷するのですが、その日に向けて酒を醸すのは良いとして、搾る日がイベント開催日に限定されるというのは造り手には難しい課題です。

立春朝搾りの参加は杜氏として5回目になりました。詳しい事は書きませんが、例年と同じペースの中で何か「立春」の朝に搾った事をお酒の中に表現したいと思ひ、少し仕込み経過を変えてみました。結果としては味乗りも良く微発泡でフレッシュ&ジューシーに仕上がることができ、立春の朝の清々

しさが表現できたと自負しております。来年は今年以上に色々な方に飲んでいただきたいと思っております。

話は変わりますが、これも毎年恒例になりました酒蔵開放は2千人を超えるお客様を迎え盛会に終えることができました。ご来場下さいました皆様には御礼申し上げます。この日もまた当日の朝に搾る「朝しぼり」の販売がありました。立春朝搾りと違うところは、当日蔵にいらつしやったお客様がその場で試飲をしてお買い求めになるというわけですから造り手としては酒質がダイレクトに売り上げにつながり少し怖いものです。ただ、これの良いところは当日お客様の声・反応を私達が直に感じる事ができるところにあります。当日の「美味い」という声に救われるのです。(笑)そして明日の励みになるのです。

この2つのイベントに限らずして、飲むシーンに合わせたお酒の提供をするために酒質設計があります。これからお客様の声をよく聞いて自分の力に変えていけるように、また新しい発想というものも人との会話の中から生まれると感じますので、自分の造りに生か

せるような色々な人との会話を大事に生活したいと思ひます。ともあれ、今期の仕込みもまだ1ヶ月残っています。一層気を引き締めて頑張る所存ですので、今後とも宜しくお願い致します。

イベント NEWS

◆第205回酒楽活業 復活祭のご案内◆

東京プリンスホテルのリニューアルオープンを迎え、今回は酒楽メンバーの蔵元5社による復活記念大会を2日間開催致します。旬のお酒とお料理を心ゆくまで堪能下さい。 ※完全予約制です。ご予約はお早めどうぞ！

●日時／4月20日(木)～21日(金) 18時30分～(受付開始18時)

●料金／一万円

(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)

●場所／東京プリンスホテル 和食 清水「1階」

※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。

※2017年3月31日(金)までは改装中となっております。

TEL03-3432-1140

http://www.princehotels.co.jp/tokyo/restaurant/shimizu/



ワイングラスでおいしい 日本酒アワード2017 最高金賞受賞

日本酒の専門家らが商品名を隠し、繊細な香りや味などをワイングラスで評価するこのコンテストも今年で7回目を迎えました。242蔵元から過去最高の673点がエントリーされ、最高金賞の受賞率はメイン部門5.6%、大吟醸部門4.2%の難関となりました。嬉しい受賞のご報告を致します。～日本名門酒会銘柄～

メイン部門 (一・八～二・六〇〇円以下)

最高金賞受賞酒



金賞受賞酒



◆◆由利本荘ひな街道◆◆

3月11日から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。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！

◆4月5日出荷開始！

米から育てた純米酒生酒

昨年、インターナショナル・ワイン・チャレンジ、インターナショナル・サケ・チャレンジ、全国日本酒飲評価会で金賞をトリプル受賞した、米から育てた純米酒の生酒です。

天寿酒米研究会産の契約栽培酒造好適米と農大花酵母で今年も順調に醸し上げました。

鳥海山の麓の雪深い地で思いを込めた純米酒。是非ご賞味ください。

◎米から育てた純米生酒

【直送小口配送商品】

★720ml小売・一、三五〇円(税別) 12本入1ケース

★1.8L小売・二、六五〇円(税別) 6本入1ケース

※出荷開始日 4月5日(水)

ラベルデザインリニューアル!



◆◆雪室氷点熟成純米生酒

いよいよ発売!◆◆

2月11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22日に雪室を開封する春の生酒をどうぞお楽しみください!

◎雪室氷点熟成純米生酒 (限定品)

【直送小口配送商品】 12本入1ケース

小売・一、三〇〇円(税別)

※出荷予定日 4月22日(土)



720ml 詰

◆◆試飲即売会◆◆

◎3月8日～14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13日～19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。