



⇒雪で押し曲げられた防火壁
ります。

雪が消えないと完全修復は無理ですが放っておく事も出来ず、今日は板金屋のプロ集団が特別に準備した

命綱を付けて、氷塊を砕きながら何とか雪下ろし？をしてもらって

私がお家で晩酌するのは天寿純米酒が多く、冷や・常温・ぬる・熱燗とどれでも美味しいマルチなお酒です。しかし、もう一捻りしたくて始めたのが生酛仕込。結果は同じ米・同じ精米歩合・同じ酵母・同じ水なのに捻りではなく、異なる酒に成りました。最初はキレだけが目立ち首

をかしげていたのですが、こつこつ六年間造り続けた結果、酒が若かったのだと判りました。乳酸発酵をより充実させ、麴をさらに：などなど色々なアイデアが出てきます。それが形になったのが先日天寿頒布会にありました熟成二年目に入った生酛純米酒です。

今回の今だけ屋には、二年前に生酛造りをした本醸造を出しました。原酒とalc.16・3度。飲み比べてみてくださ。冷やも常温も燗もいける生酛本醸造熟成酒と精米歩合四十％の純米大吟醸の雫取りおりがらみのフレッシュで上品な味わい。雪下ろしの過酷さを忘れられる至福のチョイスです!!



大吟醸の上槽

春よ来い

代表取締役社長 大井建史

原稿の締め切りが迫り去年の文章を見ると、異様な雪解けの速さ、二月の雨、一昨年は二月に田んぼの土が見えると異常気象に驚愕していました。

今年は寒波と暖気が交互に来て大雪の後雨。雪に雨が降ると水を含ませたスポンジの様で一挙に重くなります。それが寒気でまた凍るものですから、屋根の雪がミルフィューの様に段重ねとなり頑丈で簡単に落ちてくれない氷になってしまい、なんと改築して新品同様になった釜場の鉄とコンクリート板で出来た防火壁を折り曲げてしまいました。

4月21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℃の氷点で熟成させたお酒です。そのお酒を4月21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。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10:00～11:30 矢島駅を出て右側駐車場からすぐ
(看板あります)

雪室氷点熟成純米生酒
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

《4/21 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	由利本荘市島海町猿倉字湯ノ沢 52	0184-58-2188	4,000 円	80 名
酒菜や香蔵	秋田市保戸野 13	018-823-5627	5,400 円	24 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	5,500 円	30 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。

- 参加費 4,200 円 ●定員 36 名
- 運行日時 4/21(土) 羽後本荘駅発 16:45 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 2018～早春～

酒蔵開放を終えて

杜氏 一関 陽介

二月十日、弊社酒蔵開放を開催致しました。ご来場いただきました皆様はこの場をお借りし御礼を申し上げます。来年も楽しい酒蔵開放にするべく社員一丸で企画致しますので是非お楽しみに!!

蔵開放当日、私は今年も蔵案内を担当いたしました。五時間で約五百名のお客様に私を含めた六名の蔵人で酒造りの工程・造り手の想いなどをお話しさせていただきました。私としてはまだまだ話足りないくらいでしたが、お客様のほろ酔いで赤らんだ楽しそうな笑顔が印象に残る楽しい時間でした。

そんな中、私の文書をいつも読んでくださっているという数名の



方に出会いました。「身体に気をつけて」「この時期仕込み忙しいでしょ？」等々声を掛けていただきました。前月号で少し触れたのですが、この蔵元通信に文章を掲載させていただいて五年。乱文で恥ずかしながらも沢山の方々に読んでいただいていると実感すると共に、心温まるお声掛けが嬉しい瞬間でした。

また、私の学生時代の友人に、この通信を読む度に私の事を考えてくれる人がいます。そして夫婦で天寿を飲みながら連絡をくれるのです。私が電話に出ることができなくても「忙しいんだな」と察してくれる優しい人です。離れていても私を気にしてくれる親友です。

お会いしたことの無い方から遠く離れた学生時代の親友まで、沢山の人が自分を見守っていてくれる。その事を五年この文書を書いてきて最近強く感じます。そう考えると自分を取り巻く環境はどこか「当たり前」の事に感じてしまっているけれど、「有り難い事」なのだと思えるようになりました。

調子が悪いときも良いときも認めてくれる家族。

本当に苦しいときも自分を応援

イベント NEWS

◆銘酒と料理を楽しむ会
美酒佳肴の会◆

してくれる友人。

お互いに良いところ悪いところを指摘しながら成長できる仲間。

お酒が美味しいといつも天寿を買ってくれる天寿ファンの皆様。

「その皆がいるから、今の自分がいる」

残り少ない今年度の酒造り。この気持ちを忘れずに春へ向けてラストスパートです!!

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。ご予約はお早めどうぞ!

◎日時／4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／1万5千円

(料金にはお料理と日本酒・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。

TEL 03-5400-1170

http://www.princehotels.co.jp/parktower/restaurant/shibazakura/



ワイングラスでおいしい 日本酒アワード2018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8回目を迎えました。263蔵元から901点がエントリー。嬉しい受賞のご報告を致します。

大吟醸「鳥海」



七二〇ml
一・八八五五〇〇円(税別)
一・〇〇〇〇円(税別)

影島海山
生酛純米大吟醸原酒火入



七二〇ml
一・八八五五〇〇円(税別)
一・〇〇〇〇円(税別)

プレミアム純米酒部門 金賞

天寿
米から育てた純米酒



七二〇ml
一・八八五五〇〇円(税別)
一・〇〇〇〇円(税別)

※日本名門酒会加盟店
限定商品

今後とも様々なコンテストに
ご期待下さい!!

大吟醸部門 金賞



◆◆由利本荘ひな街道◆◆

今年も3月10日～18日まで「由利本荘ひな街道」イベントが開催されます。

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。

常設試飲場ではお土産にぴったりの特別限定酒を販売いたします。また、事前予約にて酒蔵の見学も受け付けております。

是非お立ち寄り下さい。

◆◆雪室氷点熟成純米生酒 いよいよ発売!◆◆

2月10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21日に雪室を開封し、鳥海山麓の残雪に詰めて蔵元から直送致します。

この時期しか味わえない春の生酒を是非ご賞味ください!

◎雪室氷点熟成純米生酒(限定品)

※価格／一、三〇〇円(税別)

※出荷予定日 4月21日(土)



720ml 詰

◆◆試飲即売会◆◆

◎3月7日～13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

◎3月28日～4月3日

伊勢丹【新宿店】

地下一階和洋酒売場

営業担当・金子弘美

◎4月11日～16日

横浜高島屋

8階催事場 日本酒祭り

営業担当・佐藤博輝

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。是非お立ち寄り下さい。

◆◆ゴールデンウィーク 試飲即売予定◆◆

ゴールデンウィーク期間中に、にかほ市道の駅「ねむの丘」、横手市「秋田ふるさと村」で試飲即売会を致します。

4月21日に雪室タンクから瓶詰めしたばかりの「雪室氷点熟成純米生酒」などを準備し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)

◎5月4日

【秋田ふるさと村】(横手市)