



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113号 2018年7月号



～シティ・スーパー 社長と鏡開き～

六月二十二日から七、八年ぶりに上海に行ってきた。シティ・スーパー様との取引は二十年以上に及ぶが上海一号店がオープンして少し経ってから担当を常務としてきた。今回は五号店がオープンするにあたり、光栄にも酒売り場で酒樽の鏡開きセレモニーに呼んで頂き、初代のカリスマ石川社長の御遺言で指名され三十代前半で抜擢されたと聞く、二代目トーマス社長とも久しぶりにお会いして感激した。

上海

代表取締役社長 大井建史

久しぶりの上海は大きく変化していた。一番に感じられたのは全体がすごく豊かになった事。バンド地区は記憶よりもはるかに大規模だったし、フランス租界を中心に古い瀟洒な建物や並木も多く、オープントラスの有るレストランから通りを眺めていると、欧米人も多く歩いており、その豊かな光景に何処にいるのか判らなくなる様な気さえした。高層ビルの上層は霞んですぐ見えなくなるが、電気自動車や電機モーター付きのスクーターが増え、クラクション禁止令などにより、街の騒音がかなり抑えられている。オリンピックピックや万博前は、バブル崩壊前の輝きだとか言われ、音を立てて発展している感はある。いかにも地方出の人たちがアリの巣を覗くような速度と数で蠢いている様だった。日本の人口程の富裕層がいると当時から言われていたが、高級日本食レストランはなかなか見つからず、市中で目に付くのは二百円で食べ放題飲み放題の店などが主流だった。



～「炭」様オーナーと～

それが作り上げた和食店の料理と経営のノウハウを持ち込んで挑戦するせいかもしれない。特に台湾は言葉が同じと言う事で出店意欲が旺盛との事。又は現地資本と組んで台湾人がコーディネートするパターンも多いそうだ。中国の人口十三億八億人・上海の二二〇〇万人、とてつもない人口で在り経済的にも国際化でも凄まじい市場であるが、私共で出来るのは足元をしっかりと固める事。社員一同スクラム組んで頑張る事。一冬で壊れた残念な防火壁の修理は大工事になっているが、現在進行中。百八十九回目の酒造り計画も始まった。ご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。

平成29年度 全国新酒鑑評会 金賞受賞

天寿酒造は平成29年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞いたしました。多くのお客様より受賞酒へのお問合せをいただき、この度金賞受賞酒を発売させていただき運びとなりました。

兵庫県多可町秋田村産特等「山田錦」を100%使用し、天寿の蔵人の技術の粋を集めた逸品です。
(数に限りがございますので、先着順で品切れ次第終売とさせていただきます。事情ご賢察賜りますようお願い申し上げます。)



金賞受賞酒「天寿」

桐箱入り 720ml

5,000円(税別)

Kura Master コンクール 2018 プラチナ賞受賞 ロンドン酒チャレンジ 2018 金賞受賞

純米大吟醸「鳥海山」

フランスで昨年から開催されている日本酒のコンクール『Kura Master』。華やかな香りとおだやかな口当たりが特徴の天寿純米大吟醸「鳥海山」は前年より1つ上のプラチナ賞を受賞いたしました。

また、英国で行われた『ロンドン酒チャレンジ』においても金賞を受賞し、ダブル受賞となりました。

1.8L 3,000円(税別) ・ 720ml 1,500円(税別)



商品 NEWS



純米吟醸生酒「天寿」
720ml 詰
1,350円(税別)

残り僅か!

夏季限定!
純米吟醸生酒「天寿」
東京農大花酵母研究会の撫子酵母で醸し上げた、夏限定の純米吟醸酒です。華やかながらも澄んだ香りの、旬を感じる味わいをぜひご賞味ください。

↓200セット限定!!



「詰め合せ6本セット」
300ml 詰 3,300円(税別)



「呑み比べ5本セット」
300ml 詰 3,000円(税別)

夏の特別企画♪
200セット限定
詰め合せ6本セット
天寿の人気商品を送料無料のお得なセットでお届けします。
3種の鳥海山の風味を楽しみたい方は「呑み比べ」、定番の生酒をじっくり味わいたい方には「詰め合せ」がオススメです。夏の贈り物にも最適です。

夏季限定!

冷たくして美味しい!
酒ゼリー・酒粕葛餅セット

純米大吟醸鳥海山を使用した香り高く見た目も涼やかな「酒ゼリー」と、純米大吟醸鳥海山と吟醸酒粕で作った口当たりなめらかで優しい甘さの「酒粕葛餅」をセットにして、今年も販売致します。お茶うけや手土産に最適です。よく冷やしてお召し上がり下さい。



「酒ゼリー・酒粕葛餅セット」
800円(税別)

しっとりふわふわ

こだわりのスイーツ!
魅惑の大吟醸ケーキ

天寿自慢の純米大吟醸「鳥海山」をふんだんに使用したパウンドケーキです。ロ一杯に広がる芳醇な香りと、そのままでもふわり・冷やしてしつとりとの2つの食感をお楽しみ下さい。



「魅惑の大吟醸ケーキ」
1本 1,500円(税別)

上品な香りと味わい

食べる晩酌で健康な体に!
天寿「吟醸酒粕」

酒粕葛餅の原料にもなっている「吟醸酒粕」。酒粕は悪玉コレステロールのLDLコレステロールの値を下げてくれたり、お通じを改善してくれたりと抜群の健康パワーを秘めていると言われています。
現在、吟醸酒粕の詰め作業中です。7月17日発売予定です!



「吟醸酒粕 900g」
600円(税別)

イベント ニュース

◆お盆期間中試飲販売◆

お盆期間中に試飲即売会を行います。お土産やご贈答などにも喜ばれる地酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◎8月11日(土)〜13日(月)

【秋田まるごと市場】(秋田市)

◎8月15日(水)

【ねむの丘】道の駅(にかほ市)



★各種商品のお申込みは、ギフトカタログの裏面をご利用ください。

天寿酒蔵から
2018〜向夏〜



基準

杜氏 一関 陽介

六月十一日、平年より三日、昨年より二十日も早い梅雨入りの発表がありました。しかし、その後梅雨のジメっとした雨の日が少なく感じました。酒米研究会メンバーも無事に田植えを終えました。ただ、この時期の肌寒ではないかと少し心配です。最終的に個々の管理が重要になる訳ですが、メンバー内で情報をしっかりと共有する事、また、酒造りに携わる私達も含めた全員が、「地元でできる最高の酒を目指す」という同じ意識を持つ事が大切だと圃場を見ながら改めて思うこの頃です。
さて、五月十七日に発表になりました、平成二十九年度全国新酒鑑評会において金賞を受賞することができました。私が杜氏に就任してから六年目で初の受賞です。受賞の喜びと同時に、やっと「全国金賞」に辿り着いたという達成感に満ち溢れています。昨年までの五年間も天寿らしいキレイな酒を醸してきた自信はありますし、金賞を狙っていたわけでもありません。

ただ、物の評価には一歩の「基準」があると思います。金賞を貰えないということとは、「金賞酒の基準」に達していないという評価です。そして、その自分達の酒の評価を受け入れた上で出品を続け、今まで受賞できなかったのが現実です。昔から全国の酒蔵が技術を争う名誉ある賞ですので、会社や酒造りを教えてくださった先輩、何より同じ酒を醸す仲間に対して、今更で受賞できなかった私の技術者としての責任は非常に重いと痛感しています。
分かってはいた事なのですが、受賞して思うのは、この鑑評会に向けて狙った酒が醸せたチームへの技術賞が金賞であるという事。また、酒質に及ぼす影響が大きいであろう米や酵母・麹菌など、使用する原料や微生物等それらを含めて一つのチームであるという事。
分かりやすく言えば、
・微生物が働きやすい環境を人が作れた事
・人が働きやすい蔵内環境であった事
これが今年の勝因だと考えています。
鑑評会の出品酒というのは蔵にとっても特別なものであり、最高峰の酒に間違いはありません。しかしながら沢山ある商品の中の一

つです。「金賞受賞酒」は絶賛発売中ですので、この機会に皆様にも普段感じられない特別感と「金賞酒の基準」を是非感じていただければと思います。
基準とはブレる事のない大事な物であると同時に、無理に照準を合わせようと人を惑わし操作する要素もあるように思います。何か合わせる事を考える前に、目の前で起こる事を自分達なりに感じ、しっかりと考えることを大切に、さらに良い方向に基準を超えていけるよう酒造りに邁進したいと思えます。
来年度も蔵人一丸、頑張ります!

イベント ニュース

◆花酵母研究会
「花の宴 in 東京」◆

全国の蔵元が厳選した花酵母仕込みのお酒を楽しむ会。サプライズイベント等もご紹介します。

◎日時/8月7日(火)

19時〜21時(受付18時半〜)

◎会場/グランドパレス東京

2階 ダイヤモンドホール

◎定員/200名※先着順

◎会費/前売6千500円

(着席・懐石弁当付)

★前売券はイープラスにて販売

http://epius.jp/