



### 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115号 2018年11月号

天寿酒米研究会 佐藤博美氏と  
(9月19日)



槽母造場たを初程二年く荷早くるをを  
場室、の。行蒸早十より、すくだけ出  
の・酒改釜っしく日例べ出

みりの秋成熟の秋  
代表取締役社長 大井建史  
みりの秋成熟の秋。好物のサン  
マは形も良く実が美味い。口福の  
季節であるが、うっかり大食になら  
ぬように、注意しなければなら  
い。お年頃が実が重たい。目標に  
められた体重まであと六キロは遥  
かなる道である。  
秋田の稲刈りは概ね終了した。  
粒数は少ないが整粒がしっかりと  
ていると予想だったが、実際は  
やや小粒で収量は微減との事。全  
体的に酒造りへの影響はない様  
で安心だ。  
天寿の蔵では、見込みを超える  
注文を頂き早々に品切れしてし  
まった為、お客様にご迷惑をおか  
した「鳥海山」スパークリング

冷蔵化、常勤蔵人の増員等を実現  
できる大きな変化である。弊社の  
吟醸は全てビンに詰めてから熱殺  
菌し冷蔵貯蔵する。それにより織  
細でクリアな吟醸香を保つ事が出  
来るが、冷蔵倉庫業のほとんど無  
い秋田県では自前で冷蔵庫を作  
他無く、長年、品質の向上を図り  
続ける為、脂汗や冷汗を背に感  
じながら渾身の設備投資を行った  
結果「家は冷蔵倉庫会社か？」と  
言うような様相を呈している。  
十月初めに台湾へ出張し現地  
取材を受けた際「どの様な味を  
狙って酒を造っているのか」との  
質問を受けた。昨今は日本酒の情  
報も早く、また、日本酒に関する  
知識も広範で深く正確な方が海外  
にも沢山いらつしやる。「私は『地  
元で出来る最高の酒を造る事』を  
目標に掲げている。秋田の鳥海山  
の麓で生まれ、その食べ物で  
育って来た。天寿には吟醸以下全  
ての酒に求めて生み出した酸味が  
ある。それは地元の料理でより美  
味しい地酒になると考える。とし  
て、その酒が最善の努力の結果と  
して更に少しでも上質な旨さにな  
るよう毎年挑戦をしている。」と  
話してきた。  
ところで、この六年間は生酛仕  
込みの試験醸造を行なってきた。  
酒母以外は全く同じスペックで、  
定番の「天寿 純米酒」は六年間、  
主力商品の「純米大吟醸 鳥海山」

は二年間、その他も含め合計二十  
八本の試験仕込みである。この試  
みの目的は、そのもともとの品  
質アップのためであった。ところ  
が酒母の違いは大きな味の変わ  
りを生み、更に生酛らしく熟成が  
必要であった、既存商品とは同  
にはできないと判断。しかし、「面  
白いのでお蔵入りにするにはモッ  
タイナイ。」と言う事で新たな商  
品化を決定した。  
天寿の新たな「面白さ」へのご  
感想をいただき、日々楽しみであ



台湾シティー・スーパー スタッフセミナー (10月4日)

## 冬のギフトおすすめ品

大切な方への贈り物に最適！  
ワイングラスでおいしい日本酒アワードで2年連続金賞を受賞した大吟醸「鳥海」をはじめ、天寿おすすめのコンテスト受賞酒…。クリスマスや年末年始、お祝いの席の「特別」にどうぞ。



### 大吟醸「鳥海」

ワイングラスでおいしい日本酒アワード



2017・2018

2年連続金賞受賞



全米日本酒鑑評会  
2018  
銀賞受賞

1.8L 10,000円(税別)・720ml 5,000円(税別)

### 純米大吟醸「鳥海山」 金賞受賞酒「天寿」



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

全米日本酒鑑評会  
2018  
銀賞受賞

1.8L 3,000円(税別)・720ml 1,500円(税別)



全国新酒  
鑑評会

平成29酒造年度

金賞受賞

720ml  
5,000円(税別)

※数量僅少の為、売り切れの際はご容赦ください。



### 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。



12/7 発売



霞純米生酒

1.8L 2,300円  
720ml 1,150円

12/5 発売



初槽純吟生酒

1.8L 2,400円  
720ml 1,200円

12/5 発売



初しほり純米生酒

1.8L 2,300円  
720ml 1,150円

### 初しほり生酒

12月上旬発売予定!

新米が蔵に入り始め、精米所はフル回転。蔵人たちも気合を入れて、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!

ひたむき 杜氏 一関 陽介

## 天寿酒蔵から 2018 ~初冬~



私には大好きなミュージシャンがいる。皆さんにも憧れの人や尊敬する人がいるでしょう。私の大好きな彼は、私より一回りも年上だ。「若い頃のように売りたい・人気者になりたい」というような焦りやガムシヤラさはなくても、まだまだ音楽にひたむきでありたい。グループ結成から二十五年でいろいろあったけど、ここで立ち止まるのではなく、さらに目指すべきところがある。まだまだやりたいことがある。」

先日、蔵の仕事を仲間にも託してまで行ったコンサートでそんな話をしていった。

三十歳で杜氏になった私も今年三十六歳。すでに若くはないが、まだまだ「秋田県内で一番若い杜氏さんなんですか?」と聞かれたりすることもしばしばある。

「若くして杜氏になった」はすごい事...?

就任した当時、絶対に傲りがあってはいけないのは分かっていたが、人から思われる分にはそれで良いと思っていた。だが、皆がそうではない。

あるように褒められれば嬉しいのは私も同じで、言われる毎に舞い上がる事もあったような気がする。

とはいえ、目標がまだまだ遙か彼方であったとしても自分達の持っている知識を活かし仲間と取り組んできたこの六年間の酒造りには自分に自信がある。そんな中、特に二二年目は「若い」というだけで許された失敗もあったと思うし、周りの人に迷惑をかけたこともあった。それでも若くして人の上に立つ経験をさせてくれた会社や先輩方には感謝、支えてくれる仲間にも感謝である。いろんな事があったが、その周囲の支えのおかげで良い事が沢山あった六年間だったように思う。そして気が付けば七年目、時間は待つてくれないのだ。

「何年続けた」とか、「あの人と比べてたら私はここまでできれば良い」とか。

人間は数字や身近な人と比較して自分を測り、自分でゴールを決めがちである。少なくとも昔の私はそうだった。そのような事は自己の成長にとってほぼ意味を成さないし、むしろ成長を抑制させてしまう。人は人であり、大切なのは「自分がどうか」である。身近な物に目標を設定することは良い事だが、昨日の自分

と比較する方が余程意味があると私は思う。

初めに戻るが、その好きな彼の曲に「高ければ高い壁の方が登った時気持ちいい」という歌詞がある。人生には小さい壁も大きい壁もきつと現れる。向こうから迫ってくるもの、自ら設定するものもある。人から与えられた壁を越えようと努力する気持ちは大切ではあるが、私はできるだけ自らで設定した、登れるか登れないかギリギリの壁を越えることで達成感を味わいたい。そして次は一ミリでも高く目標を設定する。成長させようとするのではなく、自分の限界の上を目指したい。

今年度の酒造りもスタートして一ヶ月。酒造りはチームで行うもの。どんな壁が現れても、自分達で設定した壁に塗り替えて進み、成長を続ける。その為にまずは自らが酒造りに、そして自分にひたむきでありたいと思う。



### しほりたて生酒セット

12月5日発売予定!



しほりたて生酒セット

(720ml 詰 × 2本入) 2,700円

新米仕込みの「初しほり純米生酒」と「初槽純吟生酒」のフレッシュな2本のセットです。

ご贈答にもぜひご利用下さい。

### お正月のお祝いにご... 年賀の新酒セット



(720ml 詰 2本セット) 3,300円 ※全国一律送料含

※詳細は別紙又は、HPをご覧ください。  
※発送用ダンボール箱にてお届け致します。

### スパークリング鳥海山生酒

11月下旬発売予定!



720ml 1,350円

瓶内2次発酵の発泡性純米吟醸酒「スパークリング鳥海山」の生酒を発売致します。

農大花酵母ND-4(撫子酵母)で仕込み、ほのかな甘みとスパークリングならではの爽やかな口当たりが特徴です。

### イベント NEWS

#### ◆◆ 試飲即売会 ◆◆

- ◎12月19日(水) ~ 1月1日(火) 西武百貨店(池袋本店) 地下1階和洋酒売り場
- (営業 佐藤博輝)
- ◎12月26日(水) ~ 31日(月) 東急百貨店(東横店) 地下1階フードショー
- 和洋酒売り場 (担当 千島勝則)

天寿の試飲即売会 年内最後のご案内です。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!