



天寿酒造株式会社
 〒015-0411
 秋田県由利郡矢島町城内字八森下117
 TEL 0184-55-3165
 FAX 0184-55-3167
 第9号 2001年3月号



今年もまた、ゴールデンウィークに地域共創イベント「やしま 駅の市・酒蔵の市」を開催いたします。
場所 天寿酒造(株)・矢島駅前
日時 平成13年5月3日(祝日) AM10:00~PM4:00
入場無料
お申し込み・お問い合わせ先 天寿酒造株式会社 TEL0184-55-3165

- その1 雪室貯蔵純米生酒をその場で壺詰・発売いたします。
- その2 地元のやさい王国や駅前商店街・料飲食店他の皆さんが出店
- その3 社会派シンガーソングライター『中村ブン』ライブ
- その4 その他楽しい企画が盛り沢山! 請うご期待!!!

酒造りも終盤に……

代表取締役社長 大井建史

今年の雪は、北陸や山形のニューにも関わらず例年並だと申し上げていたのですが、ドカ雪(集中的な大雪)こそ在りませんでした。毎日のように降り続き、気が付くと蔵が壊れないように皆で一生懸命雪下ろしや雪よせをしておりました。お陰で蔵はすっきり、かまくら状態になり、外気温に関係なく低温で安定し酒造りに適した状態になりました。

そんな三月初旬、大吟醸「鳥海の雫」を筆頭に純米吟醸・大吟醸等上級酒の搾りが相次ぎ、全力疾走しながらもその出来具合に息を潜め、頭の中もぶんぶんヒートさせながら、ホツとしたり、ニンマリしたり、顔をしかめたりしながらも、充実した時間を過ごしました。



天寿では、

◆◆◆試飲会のお知らせ◆◆◆

来る4月19日(木)春の吟醸酒メツセ午後2時~4時(業務店向け)と春の吟醸新酒を味わう会午後5時30分~7時30分(一般の方)を赤坂プリンスホテル新館2階「クリスタルパレス」にて開催します。天寿では自慢の「鳥海の雫」を始め吟醸酒のみ5アイテム出品し、皆様のご意見をお聞かせ頂きたいと考えております。又全国の有名吟醸蔵がすばらしい吟醸を多数出展しておりますので、「ご参加頂くと、お酒の世界が広がる事」と思います。

お問い合わせ先は日本吟醸酒協会
 (有料・要予約)
 TEL03(3378)1238

5月4日(金)~6日(日)まで秋田市アトリオン地下1階**産品プラザ**にて試飲即売会を行います。『雪室氷温熟成純米生酒』など準備して皆様のお越しをお待ちしております。

天寿が買えるお店◆

西武百貨店池袋店
 こだわりの地酒の中に、「天寿大吟醸720ml」「純米大吟醸720ml」を定番商品として扱って頂いております。地酒に精通したスタッフの丁寧な接客で安心して買物ができます。

天寿では年2回の試飲会も恒例になり、次回は9月上旬の予定です。尚、

毎年目的を持って色々な試験醸造をいたします。その中の新酵母への取り組みとして、今年私の恩師である現在東京農大短期大学の中田久保教授から頂いた、花(撫子・日々草)から分離した二つの酵母で6本仕込みました。その中から誕生した一つが純米吟醸「雪」です。全体に非常に面白いものが出来ましたが、続くものをどのような商品にするべきか検討中です。今だけ企画で出させて頂きたいと思っております。その際には皆様のご意見・ご感想を是非お寄せ下さい。

さて、今年も2月3日に蔵開放イベントを開催いたしました。昨年は午後1時からとした所、700名を超えるお客様が短時間に集中してしまいご迷惑をおかけした反省から、午前10時の開場、会場も分散したレイアウトにして当日を迎えました。ところが、JRの秋田~本荘間が止まってしまつての凄まじい寒波が襲い、社員全員大変心配致しました。しかし、開始早々からおお客様が見えられ、それも集中することなく良い流れでゆつくりと、最終的に60



0名を超えるお客様にお楽しみいただくことが出来ました。築百七十年を超える座敷で、今年もお茶席を準備させていただきましたが、はす向かいの「原田栄泉堂」の息子さんが和菓子の修行をして帰られたので協力頂き、又ひとつ趣を加える事が出来ましたし、お祖母さんから引き継いだばかりで奮闘している仁賀保の「ダイヤマル五十嵐商店」さんのハタハタ寿司や鳥海町の「ももや」さん等のご協力を得ながら盛会裏に終える事が出来ました。誠に有難うございました。

天寿酒造では、皆様とのつながりを大切に、私の酒・私の蔵と思っただけでなく、これからも精進して参ります。今年もタンクが潰れない様工夫をした上で、雪室貯蔵酒を封印し氷温熟成させており、5月3日**地域共創イベント「やしま 駅の市・酒蔵の市」**を開催し封印を解く予定です。是非ご期待ください。

お取り寄せもできますのでスタッフにお問い合わせ下さい。

天寿の飲めるお店

山甚道場
 ひたちなか市駅前にある2階建ての店舗は大小の宴会も出来る大型の居酒屋さんです。ゆつたりした空間と吟味された四季の幸が楽しめるこの事です。尚、天寿は精撰を扱って頂いておりますので是非ご利用下さい。

茨城県ひたちなか市勝田泉町3-12
 TEL 029(272)6200
 営業時間 午後5時~12時迄
 休業日 日曜日

ご意見、ご感想をおきかせください。
 日本酒についてもっと知りたい方、天寿についての情報を知りたい方、ご連絡をお待ちしております。

E-メール以 …… tenju@chokai.ne.jp
 ホムページ …… http://www.tenju.co.jp
 テレホン …… 0120-50-3165
 FAX …… 0184-55-3167

★蔵見学希望の方は、準備等の都合がございますので事前にご連絡下さい。
 ★蔵元通信(2ヶ月に1度奇数月に発行)希望の方はご連絡下さい。無料
 ★メールマガジン(天寿情報)希望の方は、e-Mailで

蔵のページ

大吟醸雪酒の出来具合をみる村上杜氏



1月から3月にかけては酒造りのピークです。寒造りと称されるように、一年の中で最も厳寒期を選んで吟醸酒や純米酒等の上級酒を仕込みます。

酒造りは、外部から雑菌の侵入が無い閉鎖された空間で行われる訳ではありません。空気中には常に雑菌が浮遊していますし、仕込み水、米麹も特に殺菌されています。

この様に雑菌の侵入が容易な状態で発酵が行われることを開放発酵といいます。

では、酒造りの際、雑菌に侵され発酵が失敗することがあるので、しよつか。答えはNoです。何故なら、酒母に含まれる乳酸の雑菌抑制作用や、三段仕込みの手法が雑菌のつけ入るすきを与えないからです。

この事に加え、寒の時期は気温と湿度が下がり、降り積もる大量の雪は空気中のチリや埃を押しさえ込み、菌学的に一年で最も清澄な時期になります。また、その雪が蔵をかまくら状態にし、気温の変動を最小限に抑えて品温管理を容易にしてくれます。

もちろん、蔵の中や道具類は全て清潔でなければなりません。

仕込みに使用する道具類は、使用するたびに釜で煮沸消毒しています。

日本酒の醸造の大きな特徴は、糖化とアルコール発酵が仕込みタンクの中で同時に進行する独特の発酵形式を持つ事です(併行複発酵)。

ご存じのように清酒の原料は米、米麹、水です。米はデンプンの固まりです。酵母菌は糖分が無いと発酵できません。そこで米麹が蒸米に作用してデンプンを分解し、ブドウ糖に変化させてくれます(糖化)。蔵開放でお飲み頂いた100%米麹の、あの甘酒を思い出して頂けばお解かりになると思います。次に、酵母菌がそのブドウ糖を食べてアルコールや華やかな香りに変化させてくれるのです(アルコール発酵)。

この様に酒造りは麹菌と酵母菌という2種類の微生物を巧く利用して、糖化を追いかけるようにアルコール発酵が併行に進行し、醸造酒の中で最高の20度までアルコールを出す事が可能です。この事でも世界の醸造酒の中で最も高度な醸造技術であると言えるのです。

さて、2月3日酒蔵開放の際には大寒波の中、大勢のお客様にご来場頂きありがとございました。私も6名の蔵人が案内役を務め酒造りの行程を説明させていただきました。



見学に訪れたお客様が槽場にて賑わっている様子

製造課係長 佐藤俊二

したが、いかがだったでしょうか。酒蔵開放の目玉は酒造りを間近で体感できることだと思います。天寿では毎日1本(1升びんで約3000本位)の「もろみ」を仕込んでいますので、もろみの日々の変化が非常に分かり易くなっています。今日仕込んだもろみが次の日どの様に変化しているかは隣のタンクを覗くことで理解できるのです。

言葉では上手く説明できませんが興味を持たれた方は是非蔵に足を運んで下さい。きっとその日々の変化に感動し、お酒への興味が湧くことは間違いありません。私もその一人なのです。

NEWS 今だけ屋

日本酒度 +2.5
酸度 1.3
アミノ酸 1.1
使用酵母 AK-1
アルコール分 16.8
精米歩合 35%
原料米 山田錦



限定300本

3月21日発売
大吟醸「鳥海」
しぼりたてにごり生酒
720ml
2,850円(税別)

大吟醸「鳥海」
しぼりたてにごり生酒のご案内

酒蔵では吟醸酒の搾りが最盛期となりました。蔵内の緊張も自ずと高まり、蔵人のこころ一番の踏ん張り技の結晶を期待し、蔵の中は勿論、社内全体が厳粛な雰囲気になっております。さて、弊社では昨年に引き続き、大吟醸しぼりたてにごり生酒「鳥海」を数量限定発売させていただきます事になりました。昨年同様、しぼって間もななくの出荷となります。どうぞこの機会にしぼりたての日本酒の旬の味を賞味下さい。

尚、数量が僅少でございますので、勝手ではございますがご注文は先着順にさせていただきますのでお早目にご注文下さい。

特別限定企画
雪室氷温熟成 純米生酒
ご予約受付開始

去る2月3日、天寿酒蔵開放を実施致しました。今季最大の寒波の中にも関わらず、御来場頂きましたお客様には心から感謝申し上げます。

厳寒の中、今年も純米生酒のタンクをまるごと雪の中に封印し神事を行い、昨年以上の出来映えを祈願致しました。今年は例年になく雪が多い為、暖冬であった昨年のように雪不足の心配もなく、ただただ純米生酒の熟成を心待ちにしているところであります。2月中旬以降、温度差の激しい日が続いており、雪室の中は温度が一定に保たれ、氷温熟成によりとろりとした春の生酒が誕生を待っています。きつと、皆様に飲んで頂けることと確信しております。

この特別限定商品を、5月3日に開催される「やしま駅の市・酒蔵の市」に



雪室封印の儀(神事の様子)

て、お客様と一緒に呑みを切り(タンクの酒の出し口を開ける事)、目の前の瓶詰め販売いたします。

天寿酒米研究会産の酒造好適米「美山錦」を100%使用し醸しあげた「雪室氷温熟成純米生酒」は、この季節ならではの商品です。「やしま駅の市・蔵の市」で、今だけの旬の味をご賞味頂ければ幸いです。楽しみにお待ちしております。

先着2500本の限定酒となりますので品切れの際はご容赦ください。



限定2500本

5月3日発売予定
雪室氷温貯蔵
純米生酒
720ml
1,300円(税別)

お求め方法
お近くの天寿取扱店又は、天寿酒造へお申し込みください。

日本酒度 +3
酸度 1.7
アミノ酸 1.3
使用酵母 協会9号
アルコール分 17.5
精米歩合 65%
原料米 美山錦
(天寿酒米研究会産100%)