

お酒をおいしく飲むには?とよく聞かれます。ポイントをまとめてお話しさせて頂きます。  
 品質管理の良いお店で、日の当たる所にお酒を置いておく様なお店は、お酒の知識が無いところでは、常温でも三ヶ月位は

秋の味覚本番の季節になりました。日本酒の美味しい季節です。秋田でも、稲刈りが終わり新米が食べられるようになり、秋の恵みによる様々な野菜や果物、そして山の幸・海の幸。あふれんばかりです。  
 世間のニユースは、暗い話ばかりで心が沈みがちですが、くよくよしても始まらない。こんなときは家族や友達みんなと一緒に、美味しいものを楽しみましょう。  
 お酒も、暑い夏を越えしつかりと熟成されて、今が飲み頃になりました。ピカピカの秋刀魚を焼いて、なめこや舞茸の酒蒸しにお酒をのせて、純米の燗酒を一杯。心やすらぐ瞬間です。

128回目の酒造りが始まりました  
 代表取締役社長 大井建史

品質変化が小さいですし、冷蔵庫に入っているところはそれ以上でも大丈夫です。日本酒は生酒を除いて、開栓せずに冷暗所にある限り、熟成は進みますが悪くはなりません。(お好みの酒質に成るかどうかは別ですが)  
 飲む時の温度は  
 たとえば、大吟醸を飲むときに温度で味比べをされた事はありませんか? 10度・15度・20度と味わいがぜんぜん異なる事に気が付きます。一つのお酒で三倍以上の事が出来た。お燗も同じ。人肌の40度・50度・60度は熱すぎませんか? 外での熱燗の温度に慣らされてはいませんか? 昔はお燗番として人ひとりを専門に置いたほど重要な事なのです。  
 おいしく飲む為の酒器  
 昨年の七月号で、ワイングラスのリーデル社で大吟醸グラスを造った話をさせて頂きました。が、吟醸などの香りのあるものは、ワイングラスが結構合います。(酸の少ない白ワイン用が良い) その他のお酒も、くい呑み型・朝顔型等色々ありますが、値段や素材よりも形と薄さが大きく影響するのです。味にうるさい人に薄い杯と厚い杯に同じお酒を入

れて、いたずらしてみして下さい。必ず「薄いほうが断然美味しい」と言うはずですよ。  
 吟醸・純米は燗ではいけない? そんな事はありません。確かに香りの高い吟醸は燗には向きませんが、香りの少ない古酒系のもはぬる燗の良く合う物があります。純米・本醸造はお燗の合わないものの方が少ないのです。その発見が美味しさと楽しさをひろげてくれます。

天寿酒米研究会の米の出来は順調でした。(無農薬の10a当たりの収量は5.5俵と悪かったが) 10月22日には蔵人もそろい、眠っていた蔵に活気が戻りました。今年も張り切って酒造りに励みます。  
 12月の中旬には、しぼりたて生酒も出荷出来る予定です。ご期待ください。



# イベント案内

## 新世紀の愛顧を祈念して 第2回「天寿を楽しむ会」

**マッチングコンテスト** **大抽選会**  
 無農薬田のアイガモ **カモ鍋**

天寿酒造は、明治7年創業以来、人・水・米にこだわり、日本酒を醸し続けて参りました。暑かった夏も終わり日本酒の美味しい季節を迎え「地元産美山錦」で醸した美酒を味わう会を開催致しますので是非ご参加下さい。

開催日 平成13年11月23日(金) 午後5時30分~  
 場所 矢島町コミュニティセンター日新館ホール  
 会費 3,000円 ※お申込時にお願いいたします。  
 その他 220人限定  
 ★定員になり次第締め切らせて頂きます。  
 ★会場は立食形式となります  
 ◎お問い合わせは天寿酒造まで TEL 0184-55-3165

**試飲会の活動**

11月7日~20日  
 小田急百貨店町田店  
 「第1回秋田県地酒祭り」に出展いたします。

11月8日~14日  
 東急百貨店東横店西館8階催事場(東京都)  
 「秋田物産フェア」で試飲即売をいたします。

11月9日~15日  
 秋田まるごと市場(秋田市)  
 今回の目玉は清澄辛口「鳥海山」の生タンク量り売りをいたします。

12月14日~16日  
 アトリオン「県産品プラザ」(秋田市)  
 しぼりたて生酒やギフト商品の試飲即売をいたします。

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 …… tenju@chokai.ne.jp  
 ホームページ …… 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



10月11日、蔵に新米の美山錦が入庫しました。いよいよ今年の酒造りが始まります。

今年の美山錦の作柄は上々です。極端な干ばつ、低温等の変動要因がありませんでしたし、台風の影響も受けませんでした。(前号でのお祈りが通じた為?) 只、全般的に気温が高めに推移した為か、収穫期が平年より1週間程早まった感があります。「地球温暖化」と云う言葉が思い浮かびますが、自然を相手にしているだけに説得力があります。

原料米が順調であるという油断をしがちですが、この様な年ほど身を引き締めなければなりません。何故ならば、酒造りの技そのものが酒質に現れる年となるからです。とりわけ昨年以上の酒質を目指す為、課題は山積となります。例えば、香り高く華やかな酒をより澄んだ形にするには?。丸くなめらかな質を求める酒には?。又その両方を重ね持つ酒には、さらに後味の余韻を付加する為にはどうするか?。これら思い当たる点に

一つずつ工夫を加え、向上を目指していくのです。

天寿では「酒造りは米作りから」を理念として酒造りを行っています。私も他人まかせの米作りではなく、自ら米作りに関わって「天寿酒米研究会」の一員となつていきます。栽培過程が明らかでない質原料米の安定供給が酒質向上の大前提であると考えます。

そして大切なことは、これら共の行動をお客様へお伝えし、共感される内容でなければならぬと言ふことです。その為一年を通じて酒蔵見学を受け入れていきます。冬は酒造りを、夏は酒蔵と田んぼとをです。

今年の秋、田んぼにお客様がお見えになりました。歓声をあげながらの稲刈りを通じて、手にした稲穂の一粒ひとつぶから天寿の酒が生まれることを体験していただきました。写真上

今年はこの米を使用して仕込むものを含め、109本の仕込みを行います。

その1本1本に工夫と情熱を込めて醸します。新酒の仕上がりを楽しみにお待ち下さい。

製造課係長 佐藤俊二

## 蔵人の紹介

頭(かしら) 高橋重美(たかはししげみ)

昭和19年生 昭和38年入蔵以来麴造りを専任。麴の品質に徹底的にこだわる典型的職人肌。既成概念に囚れず、常に製麴方法の向上を目指す。酒造技能士一級 山内村出身。



疑問に思った事は納得するまで没頭する。以前、機械からの軽微な感電を経験し電気回路に興味を持った。この時以来電気トラブルにはテスターを片手に原因を探し出す特技を持つ。自作で麴品温監視機まで作製する。息子さんの名前は「幸司」(こうじ)。こだわりの人である。

## 頭のコメント

新しい手法は取り入れながらも、伝統のある天寿の味を変えることなく酒造りを続けていきたい。

## 天寿の飲む店

新宿駅西口から徒歩5分、甲州街道近くに「炭火焼とお酒鳥衛門」があります。炭火で丁寧に焼かれた厳選地鳥と旬の野菜は、リーズナブルな価格で楽しめる地酒との相性も絶品です。店先にある屋外テラスも人気の的で、元気なスタッフとお客様の笑い声の絶えないお店です。こちらでは、天寿オリジナル特別本醸造鳥衛門を扱っております。

# お酒の NEWS



日本の滝百選の「法体の滝」が、紅葉の時期を迎えた。

## 新商品のご案内



**限定品**  
特別本醸造  
天寿「シンザン号 蘇樽」  
1.8L  
3,800円(税別)

昭和39年、東京オリンピックの年に皇月賞、ダービー、菊花賞を制覇し三冠馬となり、翌年には天皇賞、有馬記念を制覇して五冠馬の称号を得ました。競争成績は全19戦15勝、2着4回と、比類なき強さを誇りました。

また、35年3ヶ月という日本のサラブレッドの最長寿記録を持つのも名馬たる由縁です。人間で言うところの百歳を超えるまで歳を重ねたシンザン。まさしく「天寿」にふさわしい名馬です。



日本酒度 +1.0  
酸度 1.4  
アミノ酸 1.6  
使用酵母 ND-4  
アルコール分 15.0~16.0  
精米歩合 60%  
原料米 「美山錦」  
(天寿酒米研究会産)

**好評発売中**  
「天寿 純米吟醸」  
720ml  
1,450円(税別)  
(カートン入り)



「天寿純米吟醸」は、東京農業大学短期大学部醸造学科で、撫子の花から採取された新酵母を使用し、当社自慢の「天寿酒米研究会」産酒造好適米美山錦100%で醸しました。清んで華やかな香りと、純米吟醸ならではの心やさしく味わいを、是非ご賞味下さい。

日本酒度 ±0~+2  
酸度 1.4~1.6  
アミノ酸 1.3~1.5  
使用酵母 協会9号  
アルコール分 15.0~16.0  
精米歩合 50%  
原料米 「美山錦」  
(天寿酒米研究会産)

**新商品**  
純米吟醸  
「鳥海詩集セット」  
500ml×2本  
4,500円(税別)

お年8月新発売以来、ご好評頂いております「純米吟醸 鳥海山」500mlに2本セットが誕生致しました。エレガントな「純米吟醸 鳥海山」に相応しいその名も「鳥海詩集セット」。お土産、ご贈答品として最適です。

新宿郵便局

ぬし	ヨドバシ本店	安田生命 第2ビル	西口
とく	ヨドバシ 実	イトール 其八	新宿駅
パチンコ	パチンコ	ソフマップ	聖室ビル
		シティバンク	ルミネ 1
		ファースト キッチン	ルミネ 2

甲州街道 南口

**鳥衛門**  
新宿区西新宿1-14-5 浅田ビル1F  
TEL 03-3346-7858