



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21号 2003年3月号

2月15日の酒蔵開放には、お陰様で「〇〇名を超える方々にご参加いただきました。本当にありがとうございました。うございました。

少しづつではありますが、新企画や改善を行っているつもりですが、如何でしたでしょうか。中には「もっとジックリ酒造りを見てみたい・やってみたい」「一部の体験だけではなく、全工程の体験をしてみたい」などの意見もあるようです。天寿だけの企画では人数を集める事が難しいですが、熱いご要望があるのですから、三十人位の「じっくり酒蔵見学・きき酒懇親会付」とか「酒仕込みを自分たちで行って飲む会」などできるのですが…。(そうすると二十人集まれば一人一人、八リットルで約40本?ちよっと多いかな?でも、しぼりたて・夏の生酒・ひやおろし・冬の熟成酒というように、一本の仕込みで四つの味を楽しめるかと…)。

満員御礼

代表取締役社長 大井建史

甑倒し

今年3月14日が甑倒し(米の蒸しが終わり仕込みの終了を指す)です。弊社にとって129回目、佐藤新社氏にとっては初めての仕込み



が終わります。本当に色々ありました。色々やりました。しかし、結果は皆様に飲んで頂いた時に初めて出てきます。皆様の声を受け、検討し、次の酒造りに向かうのです。ですから今は、天寿新時代の始まりでしかありません。これから造り上げて行くのです。

天寿では「感動を持って味わって頂ける酒造り」を目指しておりますが、それは、どんな酒でしょうか?世界中からアルコール飲料が雪崩れ込んでおり、ワインブームがあり、焼酎ブームがあり、その多様な嗜好品の中で飲まれる量が激減している清酒の中、天寿を好みとして飲んで

で頂けるには?経済状況が悪化し、低価格な物にどんどん流れていく中で、世界で一番高価な米を使用して醸す清酒、その中で天寿を指名して頂くには?

深い混沌の中でもみくしゃになりながらも、思いを実現するために、「原点に立つ」事しかありません。蔵での造りの見直しも全て「原点基本」の忠実な実現です。今売れている酒質を真似ても意味は無く、雑誌で珍重がられる家族で造る500石の蔵になることも出来ません。しかし、造りの一本一本を精米歩合とは関係なく、芸術品のように心血を注いでいく事は出来ません。

「原点」とは本当に厳しいものだと思います。目指して初めてその厳しい現実がぶつかります。目指して初めてその高さに気が付きます。結果は全て酒に現れるものだと実感します。造る者の「姿勢」と「思い」がそのまま現れるのです。(恐ろしい事に…)。

今年の酒が今の天寿です。まだまだ努力が足りないとは思いますが、「思い」は沢山つまっています。一人でも多くの方にお楽しみ頂ければ幸いです。

ゴールデンウィークにイベント開催!! 5月3日 第4回 やしま駅の市・酒蔵の市

今年も、「矢島駅前活性化実行委員会」による、地域共創イベント「やしま駅の市、酒蔵の市」をゴールデンウィークの5月3日に開催致します。詳しい内容は、「蔵元通信」5月号(4月下旬発刊予定)や、ホームページでご案内致しますので、楽しみにお待ち下さい。メールマガジンでタイムリーな情報も発信いたしておりますので、ご希望の方はホームページからメールマガジンをお申込み下さい。

場所 天寿酒造(株)・矢島駅前(烏海山麓線)

日時 平成15年5月3日(土) AM10:00~PM4:00

参加無料

お申し込み・お問い合わせ先 (事務局)天寿酒造株式会社 TEL 0184-55-3165

2月の「酒蔵開放」で封印した【雪室氷温熟成純米生酒】(写真左下)をその場で壺詰・発売致します。

今年も、「矢島駅前活性化実行委員会」会員の皆さんが出席。

今年のゲストは、「蔵元通信」5月号で発表致します。

ホームページでイベント案内を開始致しました。是非ご覧下さい。



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-メールアドレス …… tenju@chokai.ne.jp
ホームページアドレス …… http://www.tenju.co.jp
フリーダイヤル …… 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

お酒の NEWS



蔵のページ

天寿気質

杜氏 佐藤俊二

「ええ酒(良い酒)造りたい」。毎年造り前に思っています。杜氏一年目の今年はまだ一層その思いが強く、又、責任の重さに緊張感を持って臨みました。

酒造りは、精米、釜、麹、酒母、もろみ、槽(ふね)全ての工程で最善を尽くします。

蔵人は職人(プロ)ですから良いものを目指せば目指す程、どの様に最善を尽くすかを真剣に考えます。その為、酒種毎の何をどの様に向上させるのか? 明確な目標を提示し、各担当が理解した上で一丸となって取り組むことが重要です。曖昧な指示など出来ません。

一般的に、仕事にこだわりがあると自分の職責にのみ固執する場合がありますが、「天寿」の蔵には柔軟性があります。

酒造りの一日に各工程の仕事の繋がり存在します。その時、蔵の中では互いに時間を融通し他工程へ出かけてます。そこで気づいたことや行き詰まった事など、職責を超えて気軽に話し合える雰囲気があるのです。

今年、秋田県立大生一名がインターンシップ研修で蔵を訪れ、一週間寝食を

共にしました。吟醸酒の搾りを含め、普段通りの仕事をいつものように行い、彼らの希望もあって特別扱いは一切ありませんでした。実習の感想文に「各工程で香りを嗅いだり手で触ったり直接ふれることで勉強になった(中略)本当にチームワークの良い蔵だと思った。その良さが酒に表現されていると思う。改めて人間関係の大切さを実感させられた(後略)」とあり、最大級の褒め言葉を頂いた感がありました。学生に仕事を教えた蔵人共々喜びを分かち合いました。

この様に天寿の蔵人は単に働きに来るのではなく、皆でええ酒を造り、互いに教え合うという気構えを伝統的に持っています。これは天寿の杜氏代々の賜です。私も蔵人と同じ仕事をし、天寿気質を身に付けてきました。出来上がった酒が「天寿」の蔵を想像させる「ええ酒」であることを願ってやみません。



四月一日より新発売

大吟醸

秋田酒こまち仕込「天寿」

「美酒王国秋田の名にふさわしいスケールの大きな酒米を」との秋田県酒造組合の思いが十五年の歳月を経て実り、いよいよ四月から新開発の酒米「秋田酒こまち」で醸した大吟醸を新発売いたします。香り高くふくよかな味わいと、この酒に注ぐ蔵人の心意気を感じてみて下さい。



日本酒度 +4.0~+6.0
酸度 1.4~1.6
アミノ酸 0.7~0.9
使用酵母 AK-1
アルコール分 16.0~16.9
精米歩合 40%
原料米 秋田酒こまち

4月1日発売

大吟醸
秋田酒こまち仕込「天寿」
720ml
2,500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。

天寿の飲む店

泊気【とまり気】

旬の素材を活かしたボリユーム満天のメニューで人気の居酒屋「泊気」を今回ご紹介いたします。

店の中央にある大きないけすには牡鹿半島の泊浜と気仙沼漁港から直送された新鮮な魚介類があります。「泊気」の名前はその両漁港からつけたことです。活気あふれる店内には小上がり・カウンター席があり、粹でないせなご主人を慕っていつもにぎわっています。

きちんと冷蔵管理された数々の全国地酒が揃う中で天寿は「純米吟醸鳥海山生原酒」を扱って頂いております。生酒のまろやかな味わいと旬の素材のハーモニーをお楽しみ下さい。

宮城県仙台市若林区中倉2ノ3ノ30
TEL 022(238)7376
日曜定休

天寿を楽しめる会

【春の吟醸酒メッセ】

4月17日赤坂プリンスホテルクリスタルパレスで恒例の日本吟醸酒協会「春の吟醸酒メッセ」を開催します。社長・杜氏が鑑評会出品酒をはじめ自慢の大吟醸酒・純米吟醸酒を準備し皆様のご来場をお待ちしております。

参加費お一人様 四千元(当日券は四千四百円)
日時 4月17日(木)17時30分
お申込み・お問い合わせ先 日本吟醸酒協会
TEL 03(3378)1231
吟醸酒協会のホームページ

社員の紹介

総務課

佐藤 玲子(さとう れいこ)
昭和?年十月九日生れ

天寿の窓口である総務課の大ベテランです。女性陣のリーダーとして、チーフを務める、んめものやイベント等に先頭に立ってアイデアの捻出しに余念がない。いつも明るく若々しい声で応対しています。天寿にお電話頂いた方はきつと話をしているらっしゃると思います。



玲子の独り言

まだまだ若い?人達には負けてられないわ!
お客様が「何を求めか」「どうしたら一番喜んでいただけるか」を考えて頑張れば、厳しい時代ではありませんがきつと女神が微笑んでくれると思っています。お電話をお待ちしております。

【酒楽活菜】

3月24・25日の両日、東京プリンスホテル和食「清水」にて第三十七回酒楽活菜を開催します。3月のこだわり食材は房州産桜鯛と三陸産桜鱈です。25日は天寿社長が皆様のお越しをお待ちしております。

参加費お一人様 一万円

日時

3月24・25日 18時~20時30分

お申込み・お問い合わせ先

東京プリンスホテル 「和食清水」

TEL 03(3432)1111
内線 5621

【合鴨鍋と天寿を楽しむ会】

地酒と田舎料理の店「酒盃」で、「ふりかえれば鳥海」など数種類のうまい酒と、除草で活躍したアイガモの料理を味わってみませんか?

参加費お一人様 六千元(消費税込)

日時 4月5日(土) 18時~

定員 四〇名

先着順で定員に達した時点で締め切らせて頂きます。

お申込お問い合わせ先

酒盃 秋田市山王1丁目6の9
TEL 018(863)1547

