



## 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 <http://www.tenju.co.jp>  
 FAX 0184-55-3167 [tenju@chokai.ne.jp](mailto:tenju@chokai.ne.jp)  
 第23号 2003年7月号

### 金賞を受賞しました

代表取締役社長 大井建史

お陰様で、本年度全国新酒鑑評会で金賞を受賞いたしました。これまでもお伝えして参りましたが、若い新社氏の下で、酒造りの工程を一つひとつ見直し、良かれと思う方向に改善して参りました。杜氏も勇気のいる事でしたし、蔵人も創意と工夫を發揮し、大変良い雰囲気の中で推移して参りましたが、この様な良い結果を得る事が出来、一同励みがついたところで。

もちろん、これで全てが良かったと言つことでは有りませんが、方向が間違ひなかったという結論を得た訳でもありません。しかし、弊社の鑑評会出品酒はブレンドを致しませんので、模索の中で一つの光が差してきた事には間違ひないと思えます。

これも一重に、皆様方に暖かく見守って頂いたお陰と、心から感謝申し上げます。

### 農大花酵母研究会

6月12日に農大花酵母研究会の設立総会と発表試飲会が行われ、私が初代会長に就任いたしました。これまで、弊社の商品を通じて、

内して参りましたが、この酵母は東京農大短期大学部酒類学研究室の中田久保教授が、長年の研究の結果自然界から新しい清酒酵母の分離方法を確立され、優良清酒酵母を次々と分離しております。花から酵母を分離しているのは、花の蜜に糖分があるため酵母が集まりやすいからです。(果物にはワイン酵母が多いようですが)花酵母と言つと花の香や特徴があるように聞こえ、色物的な印象を持つ方もありますが、そのような事は全く無いのです。これまで、個性化をより促進する為、各県の工業試験場等で精力的に開発された新酵母には、既存の酵母の変異種が多いのですが、中田先生の酵母は天然の清酒酵母なのです。

昔は、家付き酵母と言われる蔵の中にいる酵母が生もと酒母に自然に落ちてくるのを醗酵させました。野生酵母も多く、大正時代に腐造が大発生し、沢山の酒蔵が倒産しました。これの防止策として優良蔵から優良酵母を純粋分離したものが、現在の協会酵母です。これにより、野生酵母の繁殖を防止し腐造を防げ大変大きな成果をあげましたが、少数の酵母を広く全国で使用するようにになり、個性が弱くなった一

因とも考えられます。酵母は、アルコール発酵の主役の微生物ですが、清酒では特に酸の生成に大きく寄与し、その性質が清酒の個性を形成する微生物なのです。中田先生は、「非常に大変な時代だが、まずお前たちが造り酒屋としてがんばれ！」と教え子たちにのみご好意で酵母を無料で分けてくれました。これまでの配布酵母とは違った味・香を持つ天然酵母ですので、使いこなすまでにはまだ時間がかかるかも知れませんが、先生のご好意を最大限に有効活用させて頂く為、研究会を立ち上げ会員全体の品質向上を図り、他の酒類と比べても負けない、個性のある高品質の清酒を醸していきたいと思います。



花酵母研究会設立記者発表(中央弊社社長) 於:京王プラザホテル 6月12日

# '03 水源探索イベントのご案内

鳥海山の大自然を体感してみませんか?

## イベントの目玉

鳥海山水源探索・アイガモ無農薬田視察・酒蔵見学  
 [天寿を楽しむ会]で美味しい酒と美味しい料理



美酒「天寿」の仕込み水となる「鳥海山自然水」は雄大な鳥海山によって育まれた自然の恵みです。鳥海山に降り積もった雪は、静かに地下に浸透し、長い年月を経て伏流水となり、蔵元の井戸に、或いは地表に湧き出でます。この豊かな恵みの仕込み水は蔵人の手によって日本酒へと生まれ変わり、また新たな感動を我々に与えてくれます。

### 水源探索イベントの日程

=9月6日=	
12:20	秋田空港到着ロビー集合(航空機ご利用の方)
13:20	JR 秋田駅東口集合 (JRご利用の方・一般参加の方)
15:00	天寿酒造到着(酒蔵見学) 原料米の田んぼ (無農薬アイガモ水田等の見学)
16:30	【法体の滝】散策(名海100選)
17:30	ホテル着(HOTEL フォレスト鳥海)
18:30	【天寿を楽しむ会】
=9月7日=	
9:00	ホテル発
10:00	水源探索(鳥海山の麓 中島台)
12:00	昼食 温泉タイム
14:00	帰路
16:00	JR 秋田駅東口着(解散)
17:00	秋田空港着(解散)

- 開催日 平成15年9月6日(土)~7日(日)
- 宿泊先 HOTEL フォレスト鳥海
- 会費 宿泊・食事・[天寿を楽しむ会]会費  
お一人様 **15,750円**(税込み)  
※集合場所への交通費は含まれておりません。
- お申し込み日 平成15年8月29日(金)
- ※お申し込み・お問合せ先  
天寿酒造株式会社  
フリーダイヤル **0120-50-3165**  
受付時間(月~金曜日 8:00~17:00)

◆お部屋のご利用に関して  
 お客様2~3名1室ご利用の場合、15,000円の会費ですが、お一人様1室(ツインルーム)ご利用の場合20,000円となります。  
 ※長靴または登山靴・雨具をご準備ください。  
 ※先着20名限定(最少催行人数11名)  
 HOTEL フォレスト鳥海 ホールバー  
<http://www.chokai.ne.jp/foresta>

### アクセス(参考) (運行時刻は変更になる場合もあります)

航空機ご利用の方				JRご利用の方	
行き		帰り		行き	帰り
ANA 875	JD 263	ANA 878	JD 263	新幹線「こまち」7号	新幹線「こまち」26号
東京発10:45	東京発11:05	秋田発18:10	秋田発19:50	東京発8:52	秋田発17:06

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-MAIL ..... [tenju@chokai.ne.jp](mailto:tenju@chokai.ne.jp)  
 ●ホームページ ..... <http://www.tenju.co.jp>  
 ●TEL ..... 0120-50-3165  
 ●FAX ..... 0184-55-3167【24時間受付中】

★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度奇数日に発行)・メールマガジン(天寿情報)御希望の方はお申し込み下さい。無料で送付致します。

# お酒の NEWS



# 蔵のページ

## おかげさまで 平成15年度全国新酒鑑評会 金賞受賞



**「Mitsuyu」サントリー**  
6月20日に新商品として涼いるセット」を新発売しました。お中元商品としてお役に立てるように、夏らしさを強調しました。

夏季限定商品  
**涼いるセット**  
3,000円(税別)

セット内容 500ml×3本  
本醸造「氷結原酒」  
本醸造「花のように」  
天寿「純米酒」



**「Mitsuyu」**  
農林水産大臣賞受賞  
平成15年度優良ふるさと食品コンクール  
の国産畜水産品利用部門で最優秀賞の農林水産大臣賞を受賞しました。

おすすめ商品  
ジャージ牛乳発泡酒  
**「Mitsuyu」**  
300ml  
1本 450円(税別)

3本セット 1,500円  
6本セット 3,000円  
送料込みセット  
3本セット 2,000円  
6本セット 3,600円



夏季限定商品  
**鳥海山ゼリー**  
セット  
2,000円(税別)

**「鳥海山ゼリー」セット**  
季節商品のご提案として、清澄辛口「鳥海山」720ml1本と、天寿「酒ゼリー」5個をセットに致しました。つるんとした喉ごしの酒ゼリーは大変ご好評を頂いております。夏の御挨拶に如何ですか？



夏季限定商品  
**酒ゼリー**  
9個入り  
2,000円(税別)  
※全国一律送料込み2,600円(税別)

**天寿酒ゼリー**  
今年もまた、「天寿酒ゼリー」の季節がやって参りました。冷蔵庫でキンキンに冷やすか、凍らせてお召しあがり下さい。夏のギフトとして、大変人気の商品です。

**来期に向けて**  
杜氏 佐藤俊一  
間もなく平成14酒造年度が終了します。一般的によく用いられる暦年(1月～12月)や会計年度(4月～翌年3月)を用いると造りの途中で年度が変わってしまう不具合が生じるため、酒造業界では7月～翌年6月を酒造年度として使用しています。  
本酒造年度も押し迫った5月、多くの蔵元が今年度の出来映えの確認と、その技術向上を目指して製造技術研究会(いわゆる全国の一般公開 於 広島県)へ集まりました。きき酒により自社の酒質の現状と動向を掴み、来期へ向けて新たな設計図を描く為に不可欠な事です。本年度の造りに関しては、蒸し米のグレードアップによる酒質向上が目標でした。品質向上の鍵は原点に立ち返り、基本を磨くことと位置づけたからです。狙いは成功でした。これまでの「天寿」の味わいに透明感が加わったと確信しました。  
この事を実現するために蔵の中では各工程の担当者が総力を注ぎました。例えば、割れにくい精米方法への取り組み、新たな浸漬方法への挑戦、蒸し方法の変更、新

しい蒸し米冷却方法の発見等、数多くの事例が挙げられます。しかし、これらの成功には蔵人同士の職責をこえた自由な意見の応酬がありました。そしてこの中から湧き出たアイデアをすぐ「へばやるべ！」と実行したのでした。  
皆造(かいぞう) 2の日、社長と蔵人全員で課題を持って造った新酒をきき酒し、酒質の確認を行った上で今年の反省会を行いました。反省会は社長の前で今年の取り組みを説明、検証する場でも有りますから少なからぬ緊張感が走ります。  
説明後、社長から「各担当者の努力はもとより、一つの目的に対して蔵人全員が一丸となって取り組んだことが好結果を引き出したと思われる。」と講評があり、今年の取り組みに対して蔵人一同に社長賞を頂きました。そして今回さらに「全国新酒鑑評会」で金賞を受賞出来たことを蔵人全員が喜んでいきます。  
大吟醸酒に限らず、一つひとつ今の「天寿の思い」を込めて醸しあげました。けれども我々蔵人にとって重要なことは、この今年の「天寿の思い」をお客様に味わって頂き、その声を来期の造りに反



広島での全国新酒鑑評会から・・・

映させることなのです。出来上がった酒が天寿らしい質を持ち、それがお客様と共に感じられる味わいであることが何より素晴らしいことであり、天寿の目指している事なのです。蔵は今年の造りを終え、しばしの眠りについています。が、お客様からの生の声を率直に受け入れ、来期はより精度を高めた造りを実現したいと思っています。  
1「それじゃやってみよう」の意  
2酒造りが全て終わる事の意



演技者の熱の入った妙技

**秋田竿灯まつり**  
8月3日～6日まで秋田竿灯まつりが開催されます。天の川が降り注いだような光が大通りをうめつくし、米俵をかたどった提灯を下げ、先端に回払いの御幣を付け稲穂に見たてた竿を、男衆が自由に操ります。肩に腰に額にと軽々と差し上げるその技は、観衆を熱狂させる真夏の競演となります。

◆◆◆試飲即売会◆◆◆  
日時  
7/30日～8/6日  
◎渋谷東急「東横店」  
フードショー和洋酒売り場にて、試飲即売を開催いたします。  
8/3日～4日  
◎NHK前広場(秋田市)  
お土産商品を多数取り揃えてありますので竿灯へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。  
8/27日～9/2日 10時～21時  
◎西武百貨店「池袋店」B1和洋酒売場  
旬のお酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。