



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
 http://www.tenju.co.jp
 第32号 2005年1月号



「和醸良酒」への思い
 代表取締役社長 大井建史

明けておめでとうございま
 す。平素のご愛顧に心より御礼申
 上げます。
 天寿では現在、杜氏の威信をか
 けた大吟醸仕込みの真つ最中で、
 造り蔵全体に清々しい緊張感が満
 ちており
 ます。
 今年も、
 全てを見
 直してお
 り、精米・
 洗米・酵母
 選定・麹・
 酒質タイ
 プなどを
 より鮮明
 に、さら
 向上させ
 ながらも
 あくまで
 も天寿ら
 しいお酒
 をと、蔵
 上げ頑
 張ってお
 ります。

社長を受け継いで六年目となり
 ました。百三十一度目の酒造りを
 させてもらえる有り難さを噛締め
 て、是非「これこそ」と言われる酒
 を目指したいと思えます。
 ご案内のとおり、この5年間で
 色々な設備の更新・「社員一丸体
 制」を目指した組織改革等行つて
 参りましたが、これも私を含めて
 天寿社員全員の方向性の統一と資
 質の向上、そして何よりも全員が
 同じ目標を追い求められる社員一
 丸体制、つまり柔軟で強靱な「和」
 を全員で作上げる事を目指して
 おります。そして、これこそが「世
 界に通用する銘醸蔵」になれる道、
 和醸良酒だと思います。
 私の未熟・非才ゆえに遅々とし



天寿酒造管理職一同 H17・1・6

昨年天変地異の年でした。連
 続して襲い来る台風・新潟の地震・
 最後には広島島の原爆以来の、一瞬
 にして莫大な死傷者を出したスマ
 トラの大地震と大津波。自然の脅
 威と言うには余りにも恐ろしく、
 地球の上で生かされている事を改
 めて実感させられる年でした。(そ
 れに比べてイラクの戦争や北朝鮮
 問題等、なんと悲しく愚かしい事
 か...)
 ておりますが、世界に通用する名
 醸蔵を目指し、お客様は常に正し
 いと認識し、会社の、或いは自分
 有るべき姿を求め、自信と誇りの
 持てる仕事をするために、現在の
 天寿の歴史を担う一人として、今
 自分に何が出来るのか良く見つ
 め、新年にあたり四股を踏みなお
 して精進して参ります。
 本年もご愛顧の程、よろしくお
 願い申し上げます。

平成17年
2月12日(土) 酒蔵開放
 ●場所 天寿酒造株式会社 ●時間 10:00AM~4:00PM ●参加無料

酒蔵開放催事内容



- 鳥海水産**
 国産本マグロ解体ショー
 1時30分開始
 鮭・筋子販売等.....
- 天寿名物アイガモ鍋**
 夏の間、無農薬田で活躍したアイガモが酒蔵開放でも活躍します。今や名物となりました天寿のカモ鍋。寒い冬、アツアツのカモ鍋と日本酒が最高です。先着500杯です。おしるこもあります。
- 酒蔵探検**
 新酒が薫る酒蔵を、蔵人が酒造りの行程毎に詳しく説明し、ご案内致します。
- 酒造り体験**
 (先着10名様限定) 14:30~
 酒造りを見ているだけじゃ物足りない方におすすめ。《事前に予約が必要です》
- 郷土芸能「猿倉人形」上演**
 第一部 11:00~12:00
 第二部 14:00~15:00
 「また満員で見えねがった」との声にお応えして、今年も「猿倉人形芝居」を2回上演します。
- 百宅そば「ももや」**
 地元鳥海町百宅のそば粉、手打ちソバが特別出店致します。お昼も安心。
- 座敷で抹茶を一服**
 築170年の天寿の座敷で抹茶をサービスいたします。先着300名
- 純米新酒雪室封印**
 しぼりたての純米新酒を雪室に封印し5月まで氷温で貯蔵します。この純米酒のまろやかな熟成と安全を 祈願し神事を行います。是非皆様も5月の封印解除をお楽しみに。
- 無料列車運行**
 冬道の不安がありません。お酒もゆっくり楽しめます。是非ご利用下さい。
鳥海山麓線「おぼこ号」
 (下記列車に限りフリー乗車できます。)

蔵元訪問者限定酒
 酒蔵開放当日のみのしぼりたて限定酒を販売致します。

金浦町勘六商店
 金浦港で採れたての海の幸の販売です。煮タコ・沖漬イカ・沼エビ・サキイカ・etc...

お得な宿泊プラン
 《秋田市より送迎付》 秋田駅東口 ⇒ 天寿 ⇒ 宿泊先 ⇒ 秋田駅東口
 酒蔵見学・温泉・料理・送迎と至れり尽せりなプラン
 各ホテル 1泊2食付 8,000円(税込)(夕食オプション有)
 ◎宿泊プランのお申込・お問合せは、天寿酒造まで

宿泊先	2/12(土)~2/13(日)	JR秋田駅 東口発
休養宿泊施設 鳥海荘		11:00
たつみ寛洋ホテル		11:00
ホテルフォレスト鳥海		11:30
ホテル まさか		11:30

急募 蔵開放のボランティアスタッフ10名募集(〆切日 平成17年1月31日)



130周年を迎える 天寿の歴史-5

五代目永吉その五
代表取締役会長
六代目 大井 永吉

昭和四十九年九月二十三日矢島高校の体育館を会場に、創業百周年の記念式典と祝賀会が盛大に行われた。来賓、地元本荘由利、秋田市の卸・小売の得意先、併せて三百人余、祝賀会は本荘芸妓連の舞台や、民謡、手踊り、その頃企業竿灯で参加していた「天寿」の竿灯を入れた秋田竿灯会の妙技など、賑やかに、華やかにとり行なわれ、会社の勢いを示す創業以来の一大イベントであった。

五代目は社長挨拶で「我社では、皆様に良い酒《天寿》を飲んで、大いに天寿を楽しんでいただくようにと、常に研究を怠らず業に励んで参ったのでありまして、戦前より全国品評会において優等賞、東北や県の品評会でも常に上位入賞の栄を得ております。

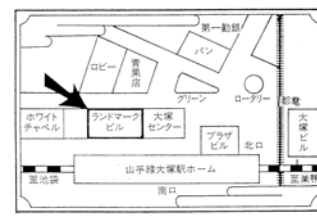
今、創業一世紀を終え、二世紀に向かつて歩を進める時、あたかも酒造業界は完全自由化の時代を迎えようとしております。激動する将来に思いを致し全社員一本となつて益々技術の研鑽に励み、経営の近



03(3910)4662
東京都豊島区北大塚二-二二
ランドマークビル1F
定休日 日曜・祝日

「あじ処 徳」

JR大塚駅北口において徒歩一分、ロータリーに向かつて左側の坂の途中に「あじ処 徳」があります。店長をはじめめスタッフの、温かくきめ細かな心くばりが、ホッとした気持ちにさせてくれる居酒屋です。オーナー店長の佐藤さんは天寿の地元、矢島町城新で生まれた方で天寿に人一倍愛着を持っていただいており、純米酒・生酒等通年扱っていただいております。



天寿の飲める店

銀座 よしひろ

銀座並木通り幸稲荷奥におでんの店「銀座 よしひろ」があります。カウンターが鍋を囲む店内はいつも女性のお客様を中心に賑わっています。それは野菜をだしで味わうという和風ポトフのような新感覚のおでんと、関西風のだしに人気の秘密があるからです。

トロトロの里芋、茎までやわらかく煮込んだかぶ、だしと素材の酸味が絶妙な味わいの、まるごと一個のトマトなど他のお店では味わうことのできない逸品の数々に驚かされま

03(5250)0115
東京中央区銀座一 五 十四
営業時間 17時〜23時
定休日 日曜日

祝天寿酒造株式会社創業百周年



代化、合理化に努め、サービスの一層の向上を図って皆様の日頃のご好意とご支援に報いたい所存でございます。と感謝と今後の決意を述べ、永年勤続社員二十名の表彰を行った。

いし、一升徳利入り「天寿百年」をそれぞれの自宅にお届けし、大変喜ばれた。このサービスはいろいろ変化しながらも百三十年の現在まで続けられている。

時を同じくして、清酒生産の完全自由化が四十九年七月にスタートし、業界はまさに自由競争の時代に突入したのであった。酒造業界には四十年代前半のいざなぎ景気もあつて拡大路線をとる会社が多く、全国の出荷量は一気に一千万石に迫った。

当社は販売量の増加に伴い、毎年のように設備投資を行い、製造能力も飛躍的に向上、昭和五十一年に課税移出数量のピークを迎えることとなるが、その前年の昭和五十年、百周年の式典の日から丁度一年後の九月二十三日、五代目は天寿の歴史に大きな足跡を残して八十二才の生涯を閉じたのである。



試飲会の御案内

◎ 1/5日〜11日
西武百貨店池袋店地下1階和洋酒売場にて試飲即売を行います。

◎ 1/12日〜18日
高島屋【横浜店】和洋酒売場にて試飲即売会を行います。

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-mail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) ・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。無料でお送り致します。