



天寿酒造株式会社

〒015-0411
 秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117
 TEL 0184-55-3165 FAX 0184-55-3167
 http://www.tenju.co.jp
 第37号 2005年11月号

美酒 天壽 花酵母商品

創業百二十余年。酒造りひとすじに美酒を追い求め、
 数々の銘酒を生み出して参りました。

爽吟醸

アルコール度 / 14.0~14.9%
 原料米 / 酒こまち100%
 日本酒度 / +3.0~+5.0
 酸度 / 1.2~1.4
 酵母 / AB-2
 使用米歩合 / 50%

東京農業大学短期大学部醸造学科でアペリアの花から新しく分離された花酵母A・B 2由来の爽やかな香りと軽快な味わいが特徴の吟醸酒です。



720ml 1,490円

純米吟醸「鳥海山」

アルコール度 / 15.0~15.9%
 原料米 / 美山錦100%
 日本酒度 / ±0~+20
 酸度 / 1.4~1.6
 酵母 / ND-4
 使用米歩合 / 50%

鳥海山の清冽な水・契約農家の育てた美山錦、そして天寿の蔵人の匠が一つになって醸された純米吟醸酒。その深い味わいとまろやかな香りをどうぞお楽しみください。



500ml 2,100円 720ml 1,575円 1.8L 3,150円

本醸造 花のように

アルコール度 / 14.0~14.9%
 原料米 / 秋田産米
 日本酒度 / -0.5~+1.5
 酸度 / 0.5~1.5
 酵母 / ND-4
 使用米歩合 / 70%

風に舞う花びらのような、ふくらみのあるふわりとした飲み口で、「こころ華やくお酒です。キリリと冷やして楽しみ下さい」



500ml 893円

天寿 純米吟醸

アルコール度 / 15.0~15.9%
 原料米 / 美山錦100%
 日本酒度 / ±0~+20
 酸度 / 1.3~1.5
 酵母 / ND-4
 使用米歩合 / 60%

東京農大の中田教授により、撫子の花から分離された天然酵母を使用しました。契約栽培の美山錦で醸し上げた、清んで華やかな香りと飲み応えのある味です。



720ml 1,418円

純米吟醸「雪ごよみ」生酒

アルコール度 / 15.0~15.9%
 原料米 / 美山錦100%
 日本酒度 / +4.0~+6.0
 酸度 / 1.3~1.5
 酵母 / ND-4
 使用米歩合 / 60%

東京農業大学短期大学部醸造学科で、なでしこの花から分離された酵母を使用した清んで華やかな香りと、純米吟醸ささこりならではの心やすく味わいです。



1.8L 2,835円 720ml 1,418円

清澄辛口「鳥海山」生貯蔵酒

アルコール度 / 13.0~13.9%
 原料米 / 美山錦100%
 日本酒度 / +4.0~+6.0
 酸度 / 1.1~1.3
 酵母 / ND-2
 使用米歩合 / 70%

東京農大短期大学部醸造科の中田久保教授が、日々草から分離した新酵母と、「天寿酒米研究会」自慢の「美山錦」を使用して醸した、きめ細かで、ふくらみのあるスッキリした味わい。



300ml 399円

純米吟醸「雪の詩」生酒

アルコール度 / 14.0~14.9%
 原料米 / 美山錦100%
 日本酒度 / +20
 酸度 / 1.3~1.5
 酵母 / ND-4
 使用米歩合 / 60%

東京農大短期大学部醸造学科において撫子の花から分離された新酵母を使用。その華やかな香りと気品ある味わいをお楽しみ下さい。



300ml 578円

純米吟醸「雪ごよみ」生貯蔵酒

アルコール度 / 15.0~15.9%
 原料米 / 美山錦100%
 日本酒度 / +3.5
 酸度 / 1.3~1.5
 酵母 / ND-4
 使用米歩合 / 60%

東京農大短期大学部醸造学科において撫子の花から分離された新酵母を使用。華やかな香りのにこり生貯蔵酒です。



300ml 504円

132回目の酒造り

代表取締役社長 大井建史

まれに見る不作の昨年とは異なり、今年の米は順調で安心して造りに入りました。矢島の里は秋も深まり落葉が始まり、暖房の必要な気候となっております。

原料処理の改善は相変わらずに、最初から試行錯誤の上の実践に挑戦中です。今年も、60%精米以下のお酒の質的改善にご注目頂きたいと思えます。これまで以上に理想給水歩合に持っていかればどの様に酒質が向上できるか、私も楽しみにしている所です。

さて、話は変わりますが瀬戸内寂聴さんが、「人生は出会いである」と言うこと、「無常とは常なるものは無し」と言うこと、とのお話を聞いておりました。出会いとは言っても幅が広く、男女の出会い、師との出会い、宗教・仕事・趣味・食べ物・そしてもちろん酒との出会いもありません。そして、それぞれの感動・経験によって人生が構成されて行く。又、それは常成らざるものとして移り変わっていくと言う事でした。

まさにそのとおりとは思いますが、だからこそ人間は拠所を求めても

がくのだとも思っています。

だからと言って日本の文化には、原理主義的な疑う事のない絶対正義・情状の余地のない絶対悪的な考え方は合いません。性悪説ではなく性善説に寄るのが日本ではないかと思っております。盗むな、殺すな、殺すな、殺すな、人間としての基本的な倫理に於いては、人の道として当然の事とする道徳感があり、徳を積み忠孝に励み道義を守るのが日本の理想だったのではないのでしょうか？戦後の60年間で如何に多くの高邁な文化が失われたのか？日本に国籍を持つ一個人として、戦後60年の文化的荒廃と国家と国民としての尊厳が失われた事に、残念ではすまないものがあると考えております。

浅学な者が何を言い出したのかと失笑をかうような飛躍をしてみました。自分も右翼的だとは思いません。靖国神社参拝問題や歴史教科書問題、さらには改憲問題等聞くに耐えないような議論や報道（他国の利益代表のような政党や国会議員、どこの国の新聞か判らないような報道もありますね）に国民の一人として大きな失望を味合わされているからです。敗戦や東京

裁判の頸木からはなれ、堂々と歴史を紐解き、根本からの議論を展開してほしいものだと思います。

「昔は教育勅語なんていう変なものがあった」とは聞いておりましたが、その内容を実際に読んだのはつい最近で、現代語訳でしたが特に変なものとは思えず、戦後教育を受けた私には意外な感じがいたしました。教育の指針もゆとり教育などではなく、根本は国の方針の建て直しから始まるのではないのでしょうか。最近棘が刺さったように感じました。書いてしまいました。



NOV 5 2005

お酒の NEWS



天寿酒米研究会
員の田んぼも無事
に刈り取りが終了
しました。

130周年を迎える 天寿の歴史 (五)-2



六代目永吉 その 代表取締役会長 六代目 大井 永吉

五十年代～六十年代日本は高度成長の下、農村から都市への出稼ぎが盛んで、地元からも毎年多くの農家が出稼ぎに出たが、必ずと言っていいほど土産には地酒を持って行ってくれた。また集団で行った人たちは、箱単位で職場に送らせるほど地元の酒を愛飲してくれたものである。その酒はすべて旧二級酒で、東京では一級酒で通るほど美味いと言われ地元も圧倒的に二級酒市場だった。

しかし、灘、伏見の大手は量産体制をさらに進め消費者の低価格もあって二級市場に参入所謂棲み分けが崩れ、更に五十七年には大手各社が一斉に生酒、生貯蔵酒を発売、五十八年には低濃度・低価格の紙パックが続々登場、二級市場の激しい競争が始まった。

我が社の「しぼりたて生酒」や低温流通「生酒」への取り組みは県内では最も早く、五十八年から発売、保冷箱入り6本セットには、保冷材として当社商品鳥海山自然水の氷結袋を封入し、当時の流通革命の旗手「宅配便」の機動力を

試飲会の1案内

11/12日
第6回「天寿を楽しむ会」のご案内
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 消費税込み
(お申込時にお願いたします。)
220人限定
当日参加は出来ませんので予め入場券をお買い求め下さい。
(天寿酒造で販売致しております)
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
1/4日、1日
西武百貨店【池袋店】地下1階食品部
和洋酒売場にて試飲即売を行います。
しぼりたて新酒を多数揃えて皆様のお越しをお待ちしております。

12/5～7日
2006年
1/2～5日

【東横店】
フーとド
ショール和洋
酒売場にて



試飲即売会を行います。
こちらも十一月中盤からしぼりたて新酒をはじめ、多数揃えて皆様のお越しをお待ちしております。

活用、いち早く全国直送のシステムに乗せた。この直送システムは今こそ当たり前になったが、地酒の持つ宿命的な販売領域の狭さを全国に広げる結果にもなっている。

高品質酒の商品化が酒質と共に評価され、地方の名のある地酒を主力商品として扱う中央の問屋「日本名門酒会」から引き合いがあり、初めて県外に出荷されたのもその頃である。高度成長のなか消費者の嗜好の変化は、広く食生活全般の変化に及んで次第に高級本物志向を強めていった。清酒の場合も例外でなく吟醸酒や純米酒、本醸造酒など高級多様化商品の伸びが著しく、また「生酒」は《フレッシュ》《冷やして飲む》《夏場も飲める》《小ボトル》などの点で革新性をもつ新しいタイプの清酒として人気も高まり、これらの商材が全国レベルでピーク時から20%も落ち込んでいた清酒需要を一時期だが回復に導いたのである。

「経済のソフト化、サービス化が進むにつれ、三次産業のソフトウエアで武装した物づくりが必要になってくる。伝統の上にファッショニステイ、デザイン性を加味し、地方の特性を生かした付加価値の高い商品を作りだしていく事が地酒蔵のサバイバルの道でないか」とは「あきた経済」

秋田海鮮 地鶏料理

ねぶと屋

天寿が飲める店

今回は秋田駅前今年オープンした「うみひこ」グループの3号店「ねぶと屋」をご紹介します。この屋号は釣りキチの主人公が、男鹿磯の黒鯛釣りのメッカ「根太島」へのこだわりからの命名です。お店でも自分が釣った魚や、男鹿等の近海で獲れた魚貝類や、有名な比内地鶏等がカウンターの目の前で料理されます。

お酒は県内の地酒を取り揃え、特に天寿の品揃えはピカイチです。これからの季節にお勧めなのは、燗どうこと錫のチロリで自由にお燗が出来る「燗酒奉行セット」はブレイクすること間違いなし。天寿純米酒が清澄辛口鳥海山の最高の燗はどの位なのか？名奉行

ぶりを發揮してみてください。
冷酒党には毎月変わる「天寿飲み比べセット」が断然面白いですよ！今だからこそ楽しめるお酒がセットになっています。

一階は一人でも楽しめるカウンスター席と小上がり。二階は落ち着いた個室と間仕切り自由な宴会席。用途に合わせた使い方が出来ます。小宴会や忘年会など大人が選ぶ「ねぶと屋」でくつろいだ一時をお過ごしください。

住所 秋田市中通4丁目17-7
TEL 018-834-8856

営業時間 17時～23時30分
休日 年中無休



天寿を土産に出稼ぎへ

誌六十二年六月号へ載った拙文の一部だが、今でもその考えに変わりはない。「古酒大吟醸」(昭和47年)、玲瓏天寿(昭和54年)、しぼりたて生酒(昭和55年)一級純米酒(昭和56年)、「大吟醸」(昭和61年)、本醸造「あきたこまち」(昭和62年)等次々に新商品を市場に送り出した。

「あきたこまち」は秋田県が誇る食味銘柄米《あきたこまち》を原料米として仕込んだもので米の旨みをだした酒だが、昭和六十二年、孫長女が誕生した慶びに、小野小町にあやかって美しく賢く成長するように願って付けた登録銘柄である。



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
ホームページ …… 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度奇数月に発行予定)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