



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38号 2006年1月号

新年おめでとございます。四十年ぶりといわれる大雪は、我が矢島の里も例外ではなく、仕事始めは屋根の雪下ろしから始まりました。酒造り初期の十一月初めに気温が下がらず苦労した事などつくに忘れておりました。酒蔵全体がかまくらの中の様に、低温で安定し埃も立たない清澄な空気になったのはよかったです。が、屋根の上の雪が一メートルを超え、戸が開かなくなり、軒の雪が外とつながり始めると、屋根が壊れ始め、梁がギシギシ鳴り始めると建物の倒壊の危機に陥ったという事です。恐ろしい事です。秋田市など大きな街ほど除雪の体制が間に合わず、年末も街に入ると混雑で車が動けない状態になっておりました。もはや大雪との気力の戦いになってきました。酒造りについては、残念ながらも昨年より本数を減らしてしまいましたが、更に一本一本を大切に造っております。原料処理についても、蒸米のレベルが更に一皮むけた感があり、これが出来上がりにかだけの影響を与えております。のりか楽しみになっております。

「思い」は尽きなく
代表取締役社長 大井建史

大吟醸については、昨今の品評会入賞酒の傾向があまりに甘濃く、天寿の酒としての範疇を超える判断し、受賞傾向に左右されない、弊社らしいきれいで膨らみのある酒を目指し、入賞出来なければそれも止む無しとしました。「これこそ酒」とはどうあるべきなのか？それを指しながらも、これと言った到達点は見つかりません。見つからないときは基本に帰り、忠実に最善を期す。（それがここ六七年の原料処理の改善です。ここまで来たと思える時にもたまには有るのですが…）もちろん品質の問題だけではありません。ブランド力・デザイン力・営業力・社長の実力と問題は多岐にわたる訳ですが、霧は深くとも社員一丸となって頑張っております。昨年の暮れに、珍しく取材が二件ありました。月刊誌の「ブリーチ」一月号と全日空のホームページにある酒蔵旅情（一月中旬UP予定）です。記者の方はどちらも女性で、知識に裏づけされた落ち着いた取材振りに、一生懸命酒の話させていたでいる自分に気が付きました。もちろん、個人の思い込みの部分も多々あるわけですが、それでもこれまで考え



てきた事、やってきた事、さらにもう一度に在りたいかという事まで伝えられたかどうかは判りませんが、普段素人がもがいている「思い」を一口に整理してもらえぬ機会が得られた事を嬉しく思いました。六年以上続けて参りました「蔵元通信」ですが、天寿の酒と共に私どもの「思い」をお伝えしたく、これからも続けて参りたいと思っております。本年もご愛顧の程よろしくお願ひ申し上げます。

平成18年

2月11日(土) 酒蔵開放

場所 天寿酒造株式会社 時間 AM10:00 ~ PM4:00 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
12時開始
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ヨ。

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 13:30 ~ 14:30
「また満員で見えなげった」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。

蔵元訪問者限定酒

酒蔵開放当日のみのしばりたて限定酒を販売致します。

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はいかがでしょうか。先着300名(茶菓代100円)

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...

純米新酒雪室封印

しば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。この純米酒のまるやかな熟成と安全を祈願し神事を行います。どんなお酒に仕上がっているか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「おばこ号」

(下記列車に限りフリー乗車できます。)

本荘発	矢島発
10 50	14 55
11 52	15 50
	16 45

お得な宿泊プラン

《秋田市より送迎付》
JR秋田駅東口発(8:30と10:30) 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
詳細は別紙「宿泊プランのご紹介」又は由利地域観光振興会という地元の有志の会が企画した「酒蔵びらきと味覚の旅」をご覧ください。

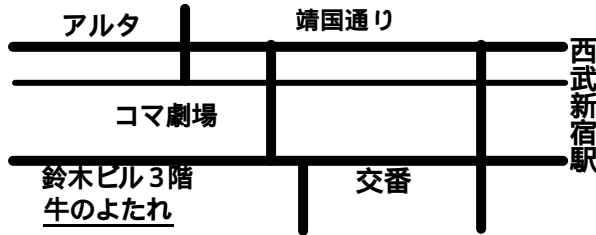
急募

蔵開放のボランティアスタッフ10名募集(〆切日平成18年1月31日)

お酒の NEWS



新宿駅東口



西武新宿駅

住所 東京都港区新橋2-8-13

TEL 03-3591-6623

営業時間 平日 17時～23時
金曜日 16時～23時15分
日曜祝祭日 15時～22時30分

休日 年中無休

交番



住所 東京都港区新橋2-8-13

TEL 03-3591-6623

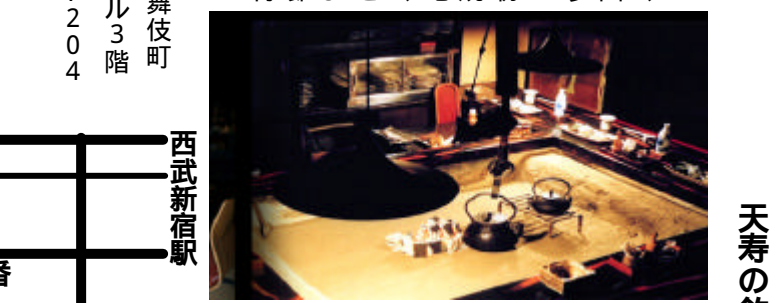
営業時間 平日 17時～23時
金曜日 16時～23時15分
日曜祝祭日 15時～22時30分

休日 年中無休



大玉泡

「牛のよたれ」
表の喧騒から開放してくれるJAZZの調べ、囲炉裏を囲み肩を寄せ合う空間がそこにあります。名物の「よたれ」を初め、選りすぐりの炉端焼の肴が、御店主厳選の地酒を一層引き立たせてくれます。天寿は本醸造を取り扱って頂いており、お近くにおいでの際は、名物「よたれ」を肴に、美酒天寿を是非楽しんでみて下さい。



住所 東京都新宿区歌舞伎町 2-37-2 鈴木ビル3階

TEL 03-3209-7204

休日 祝祭日



130周年を迎える 天寿の歴史 (五)-3

六代目永吉 その
代表取締役会長
六代目 大井 永吉

日本人の食生活の多様化、生活様式の変化は飲酒の傾向にも大きな変化をもたらし、酒類のグローバル化、ビール・ウィスキー・ワインの国産化と特にビールの消費の伸びに影響を受け、戦後最高だった五十年度を境に、清酒の消費量は確実に落ち込んでいった。その背景に五一、五三、五六、五九年度と立て続けに実施された酒増税の影響も大きいものがある。

年号が平成になると、バブル経済の時代が終わり告げ、日本経済は不況へと突き進み長期化の様相を呈するに至った。それと共に個人消費が減退し、嗜好品である酒類の販売競争は激化の一途を辿った。

このような状況の中で、酒類業界には「級別廃止」と「酒類販売免許の規制緩和」という大きな変革・自由化の波が迫っていた。級別廃止は平成元年四月第一段階として特級廃止、四年四月完全級別廃止。これを期に市場も存在感も

棲み分けも、「縮小と崩壊」に向かう清酒の最大の分岐点となったのである。

元来、高率な税を課せられていた清酒だが、昭和十八年に導入された級別制度は戦時下での酒税増徴が目的だった。等級が高いほど酒税も高いわけだが「等級の高い酒は良い酒」という品質保証にもなっていた。当時、特・一級は灘、伏見が他産地を大きくリードして、二級主力の地方メーカーと所謂棲み分けをしていたが、需要の少ない地方メーカーでは特・一級クラスの品質でありながら、級別審査を受けず二級として販売していた例も少なくなく、当社もその例に漏れなかったのである。

級別に代わる新呼称問題は一級市場を守るうとする大手を苦しめたが、殆どの中小蔵も生命線のレギュラー酒の「独自の物差し」を決められなかった。大手の新呼称が「上撰」と決まった後からようやく対応が見え始めたが、級別時代の発想と違う表示から抜け出せず、消費者の商品選択肢となっていた質へのイメージを払拭しきれなかった。

級別廃止は酒造業界にとって新しい時代の幕開けでもあった。平



大正14年5月30日撮影された蔵人

成二年、級別廃止後の消費者の新しい品質選択の目安となる特定名称の制度が定められ、吟醸酒・純米酒・本醸造酒が高品質酒として認定された。

意欲のある地方メーカーは新たな商品開発へ情熱を燃やし、続々と新商品を創りだし大手の価格に対し、価値の訴求に注力したのである。

天寿の飲む店

居酒屋 松竹梅

居酒屋「松竹梅」はサラリーマンの町、新橋にある大人の居酒屋。4名様以上の小上がりから40名様が入れる広間まで、入り口からは想像出来ない広さがあり、落ち着いた個室利用もOKです。居酒屋ならではの、アットホームな雰囲気の中で、築地直送の旬の味、天寿は「鳥海山燗上がり」をお楽しみ頂けます。JR新橋駅より徒歩1分以内のロケーション。ご宴会に、お仲間とチヨット一杯に、チエーン店には真似の出来ないサービスが期待できますよ！

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

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

TEL 0120-50-3165

FAX 0184-55-3167