



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41号 2006年7月号

最高酒よりせんになり摘蔵社に
 の蔵の芽有りますか？
 ので各何せんになり摘蔵社に
 ので各何せんになり摘蔵社に



全国の酒蔵は、「地域の特色がなくなる」「市販酒として良い酒なのか」等々、色々と意見の分かれる所ではありません。過去に多くの受賞歴のある蔵や大手の蔵では「鑑評会の役目は終わった」と言う所もありますが、本当にそうでしょうか？その中に連続受賞によりブランドを確立した蔵が何社有りますか？今、頑張っている蔵の芽を摘むことになりませんか？

「金賞を受賞しました」
 代表取締役社長 大井建史
 全国新酒鑑評会が広島で行われるのは本年度が最後と言う事でしたが、お陰様で金賞を受賞いたしました。これで杜氏も就任以来四年で三回目の受賞です。造りの方針として今年の大吟醸は、受賞傾向とは異なっても「天寿らしいキレイでふくらみのある物を」と信念の造りをしましたので、受賞の報に佐藤杜氏のほっとした顔は見ものでした。

張感を持つた造りの期間を失うことになりませんか？もちろん誰もが酒造り一本一本に心血を注いでいます。しかし、これこそが今年一番の酒と定め、それに全身全霊を込める事が、その年の酒造りにメリハリを付け、ベテランにもよりいっそうの向上に挑む場を与え、士気を高めるものだと私は考えるのですが。

悲しいぐらいに時間がかかってしまいました。ホームページのリニューアルが出来ました。これまでのトップページは「すくく暗い」と言われながらも八年近く使いつつ、（と書いたとたんに顔に汗が出てきました。）時間が掛かった分内容が良いかどうかは別ですが、これまでよりは分見やすくはなったかと思えます。メールマガジンの配信も通信の郵送回数より、さほど多いとは言えませんが、是非皆様にご批評をいただければと存じます。

ホームページ一新



弊社商品の県外への販売は、全体の7〜8%しか有りませんので、天寿の買える店・飲める店の情報を充実したいと考えておりますが、恥ずかしながら営業力の不足により、どのお店で天寿の何が買えるのか（飲めるのか）が良く判っておりません。お取引を頂いているお得意さまに於かれましては、ホームページに載せさせて頂いたいただきますので、メールにて是非情報をお寄せ下さいませ。様お願い申し上げます。

郵送で、通信をお読み頂いているお客様で、メールニュースの配信でも良いとお考えの方がいらつしやいましたら、ホームページから天寿プレミア倶楽部にご入会ください。7月20日までにお申し込み頂いた方の中から抽選で十名様に取付の金賞受賞大吟醸（これぞ出品酒）720mlをプレゼントさせていただきます。

イベント参加御礼
 最後にになりましたが、「落語と天寿を楽しむ会」「雪室氷点熟成酒解禁パーティー」にご参加いただきありがとうございました。落語は今年も鳳楽師匠に感謝の100名満員御礼。解禁パーティーもワインのヌーボー感覚の会ですが、四店合計で240名を超えるお客様と楽しく過ごす事が出来ました。



2006年 天寿夏イベント

水源探索・トレッキングのご案内

鳥海山の大自然を体感してみませんか？

美酒「天寿」の仕込み水となる鳥海山の湧き水を求めて山歩き(トレッキング)・温泉に入って美味しい酒と美味しい料理の【天寿を楽しむ会】・アイガモとの出会い 無農薬田視察・美酒天寿の酒蔵見学

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生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てきます。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。大自然溢れる鳥海山。そこから湧き出る水を求めて心地よい汗をかいてみませんか？

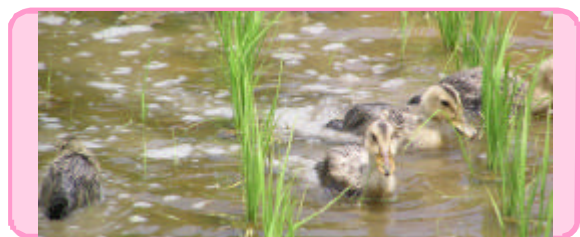


開催日 平成18年9月2日(土)~3日(日)		天寿夏イベントスケジュール	
宿泊先 HOTEL フォレスタ鳥海 http://www.chokai.ne.jp/foresuta 会費 宿泊・食事・【天寿を楽しむ会】会費 お一人様 17,000円 (税込) 集合場所への交通費は含まれておりません。 〆 切日 平成18年8月31日(木) お部屋のご利用に関して お客様2~3名1室ご利用の場合、17,000円の会費ですが、お一人様1室(ツインルーム)ご利用の場合22,000円となります。 長靴または登山靴・雨具をご準備ください。 先着40名限定(最少催行人数20名) お申し込み・お問合せ先 天寿酒造株式会社 フリーダイヤル 0120-50-3165 受付時間(月~金曜日) 8:00~17:00 E-メール tenju@chokai.ne.jp 24時間受付中		=9月2日(土)= 9:40 JR 秋田駅東口集合 (JRご利用の方 一般参加の方) 10:40 秋田空港到着ロビー集合(航空機ご利用方) 12:00 元滝見学 13:00 水源探索・トレッキング・昼食 (鳥海山の麓 中島台 獅子ヶ鼻湿原) 16:30 ホテル着 (HOTEL フォレスタ鳥海) 18:00 【天寿を楽しむ会】	
		=9月3日(日)= 9:00 ホテル発 9:30 法体の滝]散策(名滝100選) 11:00 原料米の田んぼ (無農薬アイガモ農法水田等の見学) 11:30 天寿酒造(酒蔵見学) 12:30 八森苑見学・昼食 15:30 JR 秋田駅東口着(解散) 16:30 秋田空港着(解散)	
アクセス(参考) 時刻が変更になる事がありますのでご注意ください。			
航空機ご利用の方(8月の時刻)		JRご利用の方	
行き	帰	帰(秋田 東京)	
東京(羽田) 秋田 ANA 873 東京発9:15	秋田 東京(羽田) ANA 878 秋田発17:50 JAL1266 秋田発17:20	新幹線「こまち」28号 秋田発15:58 新幹線「こまち」30号 秋田発17:06	
大阪(伊丹) 秋田 JAL2171 大阪発9:30	秋田 大阪(伊丹) JAL2178 秋田発18:10		

お酒の NEWS

日本酒度 +2.0~+4.0
 酸度 1.2~1.4
 アミノ酸 0.8~1.0
 使用酵母 自社保存株
 アルコール分 16.0~16.9
 精米歩合 35%
 原料米 山田錦100%

新発売
鳥海の雫
 720ml
 5,250円(税込)



イベント報告

雪室氷点熟成純米生酒 解禁パーティー 4月28日開催

まだ雪深かった2月11日、弊社の蔵開放イベントで、「しぼりたて純米生酒」をタンクまるごと雪の中に封印する、雪室氷点熟成を行いました。

そのお酒の解禁日を4月28日とし、タンクの呑みを切り、その場で瓶詰めしたお酒を味わい楽しむパーティーを開催いたしました。地元である、「ホテルまさか」「居酒屋三太」「たつみ寛洋ホテル」と、秋田市の「瑠璃亭」の4店に、瓶詰めしたばかりの「雪室氷点熟成純米生酒」を持ち込み、今年の出来をいち早く確かめて頂きました。

当日は、240名を超えるお客様がご参加下さり、氷点熟成の特徴であるトロリとした口当たりのお酒を口に含むと、「美味しい!」との歓声が... 何よりも嬉しい瞬間でした。

今年で2回目のこの企画ですが、より多くのお客様にご参加頂けるように、会場の増加と楽しい内容をと、早くも第三回に向け意欲満々のスタッフです。

第3回落語と天寿を楽しむ会 5月27日開催

鳳楽師匠は、「昭和最後の名人」と言われた三遊亭円生(故人)の孫弟子にあたり、間もなく円生の名跡を継ぐとも言われている人情話の第一人者で、平成5年には文化庁主催の芸術祭賞を受賞し、約400題というネタを持つ名人。「日本の酒と食の文化を守る会」のご後援により、酒蔵での寄席は全国18の酒蔵で開催されています。「本格的な落語が地方で聞ける」と地元の方々に大変喜ばれ、当日は限定100席がすべて埋まる盛況ぶりでした。

16時より始まりました鳳楽師匠の古典落語2題「味噌蔵」「唐辛子屋」に、笑ったり、ホロリしたり...師匠の芸を満喫されていました。その後、師匠にもご参加いただき、当日限定の「金賞受賞酒」や、社員が地元の食材にこだわりの調理した料理を楽しんで



大吟醸雫酒

「鳥海の雫」70ml

この度、ご要望多かった鳥海の雫「720ml」を発売させて頂くことになりました。

原料米は山田錦、酵母は自社保存株仕込みの雫取り大吟醸です。

尚、100本の数量限定でございますので、勝手ではございますがご注文は先着順にさせていただきます。お近くの天寿取扱店、又は直接天

寿酒造までお申し込みください。

矢島小学校3年生

第三回アイガモ放鳥体験

6月14日青空の下で矢島小学校3年生の児童たちが、天寿酒米研究会副会長の佐藤近美氏の田んぼにアイガモを放す体験をしました。

「アイガモの放鳥をしたよ」

矢島小3年 佐藤光

今日アイガモ放鳥をした時に最初はアイガモは触れなかつたけれど、どんどん友達が放してあげていたので、勇気を出して持ってみたら全然平気でした。アイガモを放してあげたら、アイガモは元気に仲間の所へ行きました。それからカモを放すのが終わったら質問タイムがありました。質問が見付からなかつたけど他のお友達が色々

言っていました。例えば「カモはどうやって呼ぶんですか?」と聞いていました。そしたら「言葉は解らないけど何か言えよ」と言っていました。可愛いカモでした。



頂きました。師匠の落語は言うに及ばず、金賞受賞酒・花酵母商品や手作り料理にお褒めと労いの言葉を頂戴し、今後に更なるファイトを燃やしております。ご期待下さい!



六代目大井永吉が執筆中の「百三十年を迎える天寿の歴史」は今回お休みさせて頂きます。

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-メール …… tenju@chokai.ne.jp
ホームページ …… http://www.tenju.co.jp
TEL …… 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)希望の方はホームページから天寿プレミアム倶楽部へご入会下さい。

【酒楽活菜】

東京プリンスホテル「和食清水」にて毎月恒例のお酒と料理を楽しむ会「酒楽活菜」がおかげさまで77回目(喜寿)を迎えることになりました。日ごろのご愛顧に感謝の気持ちを込めて「喜寿感謝の会」を開催させていただきます。

当日は、全国酒楽之会の蔵元が一堂に会して日本酒6社12種類の飲み比べと蔵元各地の郷土料理をとり入れたコース料理をご用意いたします。その他、き酒(賞品付き)などのイベントも実施いたします。今回は一人でも多くのお客様に楽しんでいただきたく2日間の開催とさせていただきます。ぜひご参加くださいませ。天寿社長が皆様のお越しをお待ちしております。

「蔵元各地の日本酒と郷土料理」
 日 時 7月5日(6日)

午後6時受付開始6時30分開会

参加費お一人様 一万円

お申込み・お問合せ先

東京プリンスホテル「和食清水」

TEL 03(3432)1143

試飲即売会

秋田竿灯祭期間中の試飲会

8/4(変更になる場合がございます)

NHK前広場(秋田市)

8/3・4・5・6

イトーヨーカドー(1階特設会場)

お盆期間試飲会 8/14・15・16

岩城道の駅・西目道の駅・象潟道の駅・イトーヨーカドー(1階特設会場)