



今年の酒造りも5月の連休前には終わりましたが、6月の前半になっても吟醸系の瓶火入れが終わらず、製造・瓶詰のメンバーには土日交代出勤で頑張ってもらいました。その甲斐あって酒蔵のタンクや冷蔵庫の中には新酒ではちきれそうな程に成りました。

雪消えの清澄で爽やかな季節の中で、念願の釜場の改築が進んでいます。次の酒造りの為にも9月末には10月初旬には終わっていかねばなりません。

経過

代表取締役社長 大井建史



こんな田舎でも東京と同じ基準が適用される全国一律の工場立地法の下で、工場立地法上既存建物から五メートル離すため「用を成さない面積になる」か、「酒蔵全体を立て直す」か又は現状のままの改築かと言う選択になり、全国一律を恨みながらも洪々面積も高さも変更出来ない改築を選択しました。

改築は難しいです。36年前に建築した釜場ですが、その時は元々有った釜場を囲う形で建てた物でした。何時から使い始めたかは判りませんが、何度も改修して来たこの古い釜場は、造り酒屋のシンボルの様な物です。念に残す方法は無いかとともに考えました。しかし細長い敷地の真ん中では到底難しく、解体と決定しても残念な思いが消え去りません。しかし、煙突と共に解体し、煙道と共に潰して次の新しい設備の床となりませう。



そう、改築は難しいのです。現在の変更がきかない中でも可能な設備配置に知恵を絞っている所です。蔵の真ん中は全てが通っている為、電気・水道・井戸水・冷媒・蒸気・重油・消火栓・酒の線や配管を最初に全て仮設工事し、それから解体。細い鉄骨は交換しますが、構造の鉄骨を1本1本全てを落し、防錆塗装のうえ、初めて建設が始まります。そうなのです。配管・配線は2度しなればいけません。空気の流れ・蒸気の抜け・洗米浸漬のルート・蒸米作業の流れ・洗浄の導線・排水路の確保・酒母室の新設。はい、それはもう色々あります。えー！釜場と造り蔵の間の防火壁が怪しい?? 孫子の為にと剥がしてみたらやはり出てくるお化け。はい、これも作り直し!! 費用が皆さんでゆく工事の増加に私のこめかみはびくびくし、現場監督の表情は工程表を見ながらだんだん強張り始めた今日この頃です。頑張りませう!!



2017年度コンテスト受賞酒 6月末現在



大吟醸「鳥海」

インターナショナル・ワイン・チャレンジ
 銅賞受賞
 ワイングラスでおいしい日本酒アワード
 金賞受賞

1.8L 10,000円 (税別)
 720ml 5,000円 (税別)



大吟醸「天寿」

インターナショナル・ワイン・チャレンジ
 銅賞受賞

1.8L 5,000円 (税別)
 720ml 2,500円 (税別)



純米大吟醸「鳥海山」

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
 最高金賞受賞

1.8L 3,000円 (税別)
 720ml 1,500円 (税別)

※日本名門酒会加盟店限定商品



天寿 米から育てた純米酒

インターナショナル・ワイン・チャレンジ
 銀賞受賞

1.8L 2,650円 (税別)
 720ml 1,350円 (税別)



初槽純吟生酒

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
 最高金賞受賞

1.8L 2,400円 (税別)
 720ml 1,200円 (税別)

※12月上旬発売予定商品



純米酒「天寿」

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
 金賞受賞

1.8L 2,300円 (税別)
 720ml 1,150円 (税別)

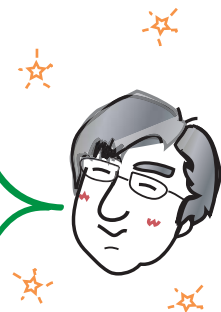
精撰

インターナショナル・ワイン・チャレンジ
 銀賞受賞

レギュラー酒コンクール
 第2位受賞

1.8L 1,611円 (税別)
 720ml 670円 (税別)

今後も「インターナショナル・サケ・チャレンジ」「全米日本酒飲評会」「ロンドン酒チャレンジ」「スローフードジャパン 燗酒コンテスト」「蔵マスターコンクール」と、コンテストが続きます。皆様に喜んでいただける美味しい日本酒を目指して、日々精進しております。



商品 NEWS



純米吟醸「鳥海山」
300ml 詰
450円(税別)

新発売!

7月5日発売!
純米吟醸「鳥海山」

300mlシリーズに新商品が登場です。麴米に天寿酒米研究会産酒造好適米美山錦、掛米に秋田県産米めんこいなを用い、撫子酵母で醸した香り豊かでふくよかな味わいの純米吟醸酒です。

内容リニューアル!!



「呑み比べ5本セット」
300ml 詰 3,000円(税別)



「詰め合せ6本セット」
300ml 詰 3,100円(税別)

人気の生酒詰め合せ! 送料無料のお得なセット
『呑み比べ5本セット』がセット内容をリニューアルして新登場。3種の鳥海山の風味を楽しみたい方は『呑み比べ』、定番の生酒をじっくり味わいたい方には『詰め合せ』がオススメです。夏の贈り物にも最適です。

夏の特別企画♪



天寿酒蔵から
2017~向夏~

『良い部分に目を向ける』
杜氏 一関 陽介

4月27日に今期のもろみを全て搾り終わり、約2ヶ月が経ちました。その瓶詰め作業も終了し、ホッとしているところです。
そんな中蔵内は釜場の大幅な改修工事の真っ最中で、今までお世話になった釜場の面影がなく寂しい限りです。改修後の釜場への期待と不安はありますが、それを良い形にする意欲に変えて仲間と乗り越えて行く所存です。
さて話は変わりますが、先日全国約200酒類もの日本酒を1度に評価(利き酒)させていただく機会を得ました。「利き酒」は行わない日はないと言っても良いくらい大切な私の毎日の仕事の1つです。年間を通して自社の品質管理のために、また、造りの時期は毎日のように搾りあがる上槽後の品質チェックの為にしています。
基本的に毎日の仕事という観点では「異味・異臭がないか」「商品の特徴を維持しているか」「熟成が適正であるか」など、どちらかという欠点がないかを探ることがメインになりがちです。ここで前述の評価会で感じたことを少しお話ししたいと思います。当然の事ですが、お酒は嗜好品であるので「良

い」という基準は人それぞれであると思います。自分が「欠点」と感じた部分が他の方には「個性」になる場合が多分にあると思うのです。大勢で利き酒をするとなりが顕著にわかり、簡単に言うとも良いが悪いにもなり得るのです。
今までの自分の利き酒スタイルはどこか簡単に個性を欠点として扱いすぎていたような感覚を覚え、如何にマイナス思考な利き酒であったのかを痛感しました。ただし、その中でも私も1人の人間です。酒造りの長としてのポリシーに反するものは欠点であると堂々と伝える事も大切なことであり必要です。正解であるかは分かりませんが、これを機会にまず良いところを1番先に挙げられる利き酒を実践していきたいと思えました。
日本酒にも色々あるように人間も十人十色です。悪い部分をみてしまいがちな私ですがお互いを尊重し、良い部分を更に伸ばし合えるようなチーム意識を高く掲げて、夏の繁忙期に向けて挑んでまいりたいと思います。今後とも宜しくお願い致します。



残り僅か!

夏季限定!
純米吟醸生酒「天寿」

東京農大花酵母研究会の撫子酵母で醸し上げた、夏限定の純米吟醸酒です。
華やかながらも澄んだ香りの、旬を感じる味わいをぜひご賞味ください。



純米吟醸生酒「天寿」
720ml 詰 1,350円(税別)

しっとりふわふわ♪

こだわりのスイーツ!
魅惑の大吟醸ケーキ

天寿自慢の純米大吟醸「鳥海山」をふんだんに使用したパウンドケーキです。一口一杯に広がる芳醇な香りと、そのままでもふんわり・冷やしてしっとり2つの食感をお楽しみ下さい。



「魅惑の大吟醸ケーキ」
1本 1,500円(税別)

夏季限定!

冷たくして美味しい!
酒ゼリー・酒粕葛餅セット

純米大吟醸鳥海山を使用した香り高く見た目も涼やかな「酒ゼリー」と、純米大吟醸鳥海山と吟醸酒粕で作った口当たりなめらかなで優しい甘さの「酒粕葛餅」をセットにして、今年も販売致します。お茶うけや土産に最適です。よく冷やしてお召し上がり下さい。



「酒ゼリー・酒粕葛餅セット」
800円(税別)

上品な香り
と味わい

食べる晩酌で健康な体に!
天寿「吟醸酒粕」

酒粕葛餅の原料にもなっている「吟醸酒粕」。酒粕は悪玉コレステロールのLDLコレステロールの値を下げてくれたり、お通じを改善してくれたり、と抜群の健康パワーを秘めていると言われています。



「吟醸酒粕 900g」
600円(税別)

現在、吟醸酒粕の詰め作業中です。7月中旬頃発売予定です!

イベント
ニュース

◆花酵母研究会
「花の宴in東京」◆

全国の蔵元が厳選した花酵母仕込みのお酒を楽しむ会。サプライズイベント等もご用意します。

- ◎日時/8月7日(月) 19時~21時(受付18時半)
- ◎会場/グランドパレス東京 2階ダイヤモンドホール
- ◎定員/200名※先着順
- ◎会費/前売5千円 (着席・懐石弁当付)
- ★前売券はイープラスにて販売 <http://ep1us.jp/>

◆お盆期間中試飲即売◆

お盆期間中に地元の道の駅にて試飲即売会を行います。お土産やご贈答などにも喜ばれる地酒を多数準備して皆様のお越しをお待ちしております。

◎8月15日(火)

【ねむの丘】道の駅(にかほ市) <http://nemunooka.jp/>

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... info@tenju.co.jp
- HP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か月に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メールでご連絡下さい。