

いつも天鷹をご
愛顧いただき誠
にありがとうございます
います。

めっきり寒くなっ
てきました。イン
フルエンザが気
になる今日この
頃ですが、お変
わりありません
か。

天鷹通信5号目
をお届けします。

いよいよ、お酒
の仕込みが始ま
ります。

天鷹酒造最新ニュー
ス:

・第80回関東信越国税
局酒類鑑評会、吟醸酒
の部と、燗酒の部にお
いて成績優秀製造場
(所謂優秀賞受賞)とな
り、今月5日授賞式が
ありました。本会は貯
蔵・熟成技術も含めて、
酒造り全般の技術向上
を旨として競い合う鑑
評会です。

有機清酒情報 11月 酒の仕込みが始まります
大切なことは・・・。

有機清酒天鷹の原料米 とちぎ酒 14 とは？



今月号では稲刈りの模様をお知
らせする写真をご覧入れたかつ
たのですが、時ならぬ台風来襲

によって写真を取る状況で
はなくなり、残念ながら、刈り
入れ前の頭を垂れたとちぎ
酒 14 をご覧いただく次第で
す。

今年の稲の出来はよく、11
月初めには蔵へ入荷しまし
た。

ここで、「有機清酒天鷹」の
原料米、とちぎ酒 14 につい
て一言。

栃木県は気候や風土に合っ
た、作りやすい品種の開発

を進めています。言うなれ
ば、栃木県のための、栃
木県で作った、栃木県の
酒米、純粋な栃木産です
ね。

とちぎ酒 14 は通常のお米
より大粒で中心部分に心
白と呼ばれるでんぷん質
がある酒造りに適した品種
です。味わいの特徴は仕
込んだ酒が軽い味になり
やすいことがあげられま
す。

有機清酒を造るとは、酒造り全行程を見える化すること

写真A



写真B



さて、ここでクイズ。左の写
真は一体何でしょう？

「有機清酒というのは、有機
栽培米を使うだけではな
く、酒造りの行程全てで
有機性が保たれている酒
のみを指すんです」

試飲販売などで、こんな風
にご説明するのですが、
酒造りにおける有機性を
象徴するのがこれら2枚
の写真です。

有機と表示するためには、
主に、「混ざらない、汚染
させない、記録を取る」こ
とが欠かせません。特に
「記録を取る」ことは詳細
を極めます。左の写真A
は清掃後のパレット。Bの
写真も清掃後のトラック。
これに加え、「清掃前」の
写真も揃っています。『記
録を取る』とはこうした作
業すべてを『見える化』し
ていく行程と言えます。

天鷹酒造株式会社

〒324-0411

栃木県大田原市蛭畑

2166

TEL:

0287-98-2107

FAX:

0287-98-2108

E-MAIL:

tentakata@tentaka.co.jp

当社 Web サイト

URL:

www.tentakata.co.jp

『手順書』は有機清酒造りの“法律”。

酒造りの全ての行程を『見える化』していく中で、出来上がってきたのが『手順書』です。



蔵の誰が何時何処で何をどのように行うのか、有機

清酒を造る生産行程が記された蔵人の”法律“です。この行程と手順は全て天鷹酒造に適した方法を蔵人たちが自ら考え、幾度も見直し、改定を繰り返してきたものです。

酒の製造責任者である杜氏の直町(すぐまち)も何度となく『手順書』を見直し、間違が

ないか、改善すべきところはないかを確認しながら酒造りを進めています。(下記の写真)



人物紹介

杜氏 直町 昊悦。

技術力、先進性、挑戦力、穏やかなリーダーシップをもつ天鷹酒造になくてはならぬ杜氏です。67歳になった今もCPを自由自在に操ります。自らも米生産者である経験を生かし、原料から最終製品まで、製造責任者として活躍しています。

関連商品ミニ知識

グルコシ化粧品「エッセンスミルク」(63g 7,300円 税抜価格)

グルコシ化粧品は食品と同じように生産者が見える化粧品作りをめざし、原料を直接の生産者から仕入れたり、独自の抽出成分を作る開発を進めています。この商品も、有機清酒天鷹を造る過程で出る有機米糠を原材料としてお使い頂いております。

米糠には美容成分として名高いオリザノールがより多く含まれています。オリザノールは紫外線の防御、脂質の過酸化によるくすみやシミを薄くする抗酸化効果、消炎作用などの働きが確認されています。まさに米糠の力。是非一度お試しください。

詳細はHPまで。

<http://www.crecos.co.jp>

天鷹 新発売です

- ・今後の「しぼりたて」などの発売予定:12月上旬 予定
- 「特別本醸造しぼりたて天鷹」
- 「純米吟醸初しぼり天鷹心」
- 「本醸造天鷹にごり酒」
- 「純米酒天鷹スパークリング」



一番仕込 天鷹「First」

天鷹酒造社員全員(酒の仕込、配送、営業、事務など)が力を合わせ、秋一番に仕込んだお酒。ガツンとくる味です。ラベルも蔵の若手がデザインした手作りです。是非、お味見ください。

原料米:五百万米

精米歩合:55%

720ml 1,300円(税込価格)

1800ml 2,600円(同上)