

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。

桜も開花をため  
らう3月末のこ  
の寒さ。お変わり  
ありませんか。

天鷹通信9号目  
をお届けします。

4月になれば、お  
花見シーズン本  
番。お花見にび  
ったりな天鷹の  
お酒をご紹介します。

天鷹酒造最新ニュー  
ス:

・天鷹酒造 花見酒のご  
紹介。

・天鷹酒造有機米糠を  
原材料とした化粧品を  
ご紹介します。

・試飲販売会などスケ  
ジュールをご紹介します。

\*3ニュースとも詳しく  
は次頁をご覧ください。

有機栽培酒米情報 3月の田んぼはどうなっている？

篤農家隅内利光 「ナズナやスズメノテッポウが田んぼに満開。ザリガニが入ったような穴もあいてるよ。」

3月末、こんなお話が隅内さんより届きました。次号で、詳しくご報告します。お楽しみに！！

## 3月の酒蔵は冬が終わり、「春」を意識する時・・・。



3月に入ると、蔵では酒の仕  
込みが次第に少なくなってい  
きます。

## 3月の酒蔵に漂う香りは・・・。



上の写真のように、仕込みが終わった窯場は  
っ

左の写真のように、蒸し器が  
フル稼働している状態が終  
わり、蒸し上がった米を冷や  
す放冷機が片付けられま  
す。まさに、蒸し器＝甑が倒  
される時を迎えます。

3月6日、天鷹酒造では「甑  
倒し」の儀式が行われまし  
た。「甑倒し」では、無事に酒  
の仕込みが終わったことを神  
様に感謝し、蔵人全員でお  
祝いをします。

さて、天鷹酒造で最後に仕  
込まれるお酒は、「青松」。  
地元で愛される一番ポピュ  
ラーなお酒で、仕込み量・販  
売量とも多いです。そのた  
め、「酒つくり慣らし」といっ  
て、酒の仕込もこの「青松」  
から始めます。

天鷹のお酒作りは、「青松」  
に始まり「青松」に終わると  
いえますね。

すっきりと片付いていて、少し寂しい  
ぐらいです。

もちろん、「もろみ」は残っていますの  
で、毎日酒の搾りは続きます。

その後、3月20日過ぎからは、焼酎  
の蒸留が始まります。酒粕を砕き、  
籾殻を入れ、セイロでふかしてアルコ  
ールを抽出する、所謂「粕取焼酎」。  
この頃の蔵には、香ばしく、個性的な  
焼酎の香りが漂っています。

## 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:

tentaka@tentaka.co.jp

### ●東京事務所

〒135-0062 東京都江東区

東雲 1-9-15-1004

090-9208-5539

03-3534-0495 (fax)

当社 Web サイト

URL:

[www.tentaka.co.jp](http://www.tentaka.co.jp)

## 天鷹酒造 櫻花にも、葉桜にも「おすすめ 花見酒」。



●大人数の時には、  
有機純米天鷹 1800ml  
3,308 円 (税込)

ご好評いただいている  
「有機純米酒」に 1 升瓶  
ができました。

●花霞によく似合う、  
本醸造 にごり酒  
1.8l 1,995 円 (税込)  
720ml 1,029 円 (同上)

### 天鷹酒造 出店いたします。

4月のイベントスケジュールをお知らせします。お時間がありましたら、是非、ご来場ください。お待ちしております。尚、開催・営業時間は主催者 HP をご参照ください。

#### 「日本吟醸酒協会主催吟醸バー」

14日(水)～20日(火)大丸東京 10階  
吟醸バーでは1杯300円(税別)で味わえ、利酒3点セットもあります。

#### 「新世代栃木の酒新酒発表会2010」

21日(水)THEATRE1010 (足立区千住)

若い世代の蔵人達が醸す栃木の地酒『新世

代栃木の酒』熱き26歳の個性溢れる自信作をお披露目いたします。

1部(酒販店・飲食店様対象)13:00～16:30  
日本酒セミナー(友田晶子氏)17:00～18:00

#### 「柏高島屋」試飲販売会

21日(水)～27日(火) 柏高島屋  
地下2階和洋酒売り場

天鷹酒造のお酒が揃います。

# 天鷹

## ご紹介いたします

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いただいているクレコス化粧品をこれから続けてご紹介いたします。



### クレコス化粧品「ナチュラルモイスターソープ」

1個入 100g 3,150円(税込価格)

泡たてネット付き

クリーミーできめ細かな泡がたち、汚れをキチンと落として、潤いを奪いすぎない石鹸です。フェイス用にもボディ用にも使えますので、男女、大人からお子さんまでご利用いただけます。

基礎となる油脂は、国産の米糠(天鷹)、鹿児島産の菜種油、五島列島の椿油、小豆島のオリーブ油。天然の殺菌効果を持つ青森産のヒバ精油が良い香り。このソープ、熟成に60日から70日かかる炊き込み法で作られています。これは伝統製法で、熟練の業が必要です。是非お試しを。