

	参加区分	午前・午後	ブースNo.	B-10
企業・団体名	天寿酒造株式会社			
所在地	秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117			
業 種	日本酒製造業	設 立	1830年（文政13年）	
一言でいうと、 どんな仕事？	主に日本酒を造り、販売する仕事です。 日本酒は日本が世界に誇る伝統文化ですので、単純に造って売だけではなく、伝統文化を守り、育て、発信する伝道師のような側面もあります。 また、天寿酒造のお酒は、地元農家さんの米と鳥海山の伏流水を使用しており、お酒を通じて、地域にまで興味を持ってくださるお客様が多い事などから、地域の魅力を発信し、興味を持ってもらう事にも繋がっています。			
取り扱っている製品、提供しているサービス、その他取組など	製造している日本酒の代表銘柄は「天寿」と「鳥海山」という2種類になります。「酒造りは米作りから」の考えのもと、原料米は、天寿酒米研究会という地元農家さんの協力で成り立つグループをはじめとした契約栽培米を使用、仕込水は鳥海山の万年雪が生み出す超軟水の伏流水が特徴です。天寿酒造のお酒は日本で最も歴史がある鑑評会や、海外のコンテストで数々の賞を受賞し、特に2022年フランスのKura Masterコンクールでは生もと造り部門のTOP賞を受賞するなど、日本国内のみならず海外からも高い評価を頂いています。			
業種（業界）・会社（団体）の 魅力、特色	自分達が造ったお酒を飲んで、おいしいと言っていたる事は何よりの喜びです。また、創業が100年を超える老舗酒蔵が珍しくない長い歴史を持つ業界で、これまで繋いできた歴史の一部として伝統文化に関わる事が出来るというのも大きな魅力です。			  写真は代表銘柄と造り蔵の様子
地域との関わり	天寿酒造が目指すのは「地元で出来る最高の酒」です。地元の米にこだわり、地元の水にこだわり、地元の人の手で造る天寿酒造のお酒は、地域との関わりの賜物と考えております。他にも、地域の清掃活動やお祭り等の行事への関わり、地域を盛り上げるためのイベントも開催しています。			
将来必要になる 進路・知識	日本酒の知識・経験については入社後の社内研修や実際の仕事を通じて学べるので、必須のものはありません。ただ、杜氏と呼ばれるお酒造りの責任者を目指したい方は、進路として醸造学を学べる学校を選ぶ事をおすすめします。			
生徒のみなさん への メッセージ	日本が世界に誇る伝統文化「日本酒」の事を少しでも知って、興味を持ってもらえたら嬉しく思います。			
HPアドレス	https://tenju.co.jp/			