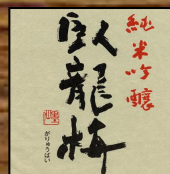


『臥龍梅』 蔵便り

令和元年神無月



拝啓 秋色いよいよ濃く、夜長のころとなりました。皆様お元気で過ごしてでしょうか。

今月はまず製造関係のご報告から。9月20日(金)、菅原顧問、多田杜氏以下6名の蔵人が蔵入りしました。前期の仕込みを終えて岩手に帰ったのが5月14日のことですので、あっという間にまた酒造りの始まりです。郷里の岩手で過ごす期間より蔵で働く期間の方が長いくらいですが、皆さん元気いっぴいな姿を見せて



くれました。本社従業員の手である程度の準備は進めてあり、9月24日には地元、宗像神社の神主さんを招いて今期の酒造りの無事を祈る**醸造祈願祭**をとり行い、その晩は市内の料理屋、**なすび**さんに繰り出して懇親会を催しました。翌、9月25日には**早稲米の新潟県産五百万石が入荷**し、早速**洗米着手**です。この蔵便りが皆様のお手元に届くころには既に仕込み1号の留めが終わっていることでしょうか。今期はこれから55%精米の純米吟醸を連続15本仕込み、11月上旬には新酒を上槽いたします。仕込み1号は5月に新発売して大好評をいただいた**純米吟醸直汲み生原酒**としてご案内する予定です。蔵人一同、気合十分で酒造りに臨んでおりますので必ずや素晴らしいお酒をお届けできるものと思います。乞うご期待！

次に営業関係のご報告です。8月に北京で開催された Sake-China の授賞式に私が出席しましたが、その関連イベントで上海 SakeExperienceNight が9月20日に開催されました。



近年、輸出事業において中国向けの市場は大きな成長を遂げています。

特に上海では、戦前から日本人街が軒を連ね、現在も在留日本人も多いことから日本料理店も多く中国の皆様にも比較的馴染みの深い商品として認知されています。臥龍梅は、中国の諸葛亮にちなんだブランドということもあり多くの関心をいただき大好評でした！

次に**ラベル変更のご案内**です。11月上～中旬から臥龍梅の基本的商品である**浮世絵柄の純米吟醸酒**のラベルを、720ml 壺と 300ml 壺から先行して漸次変更してまいります。ご覧の通り、より迫力あるデザインとなりますのでご最良の程よろしくお願いたします。

さて、今月は山田錦 50%精米の**大吟醸の直汲み生原酒**をご案内いたします。芳醇な含み香に加えてまろやかな甘さと舌先で軽く弾けるような味わいの楽しめる微発泡酒です。臥龍梅からお届けする新しいタイプの吟醸酒です。

数量限定商品ですのでお見逃しなきよう！



深まりゆく秋、皆様ご自愛ご専一に。

令和元年 10月吉日

敬具

鈴木 克昌