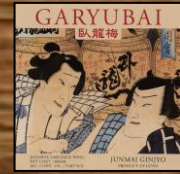


『臥龍梅』 蔵便り

令和2年卯月



拝啓 相変わらずコロナウィルス禍で世の中は騒然としておりますが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか？

3/15(日)、甑倒しの会を催しました。甑こしきとは酒米を蒸す道具のことですが、予定していた仕込みをすべて終了すると甑を倒して片付けます。仕込んだ醪を上槽し、火入れが終わるまで仕事はまだ1か月余り続きますが、ここまでくれば今年の酒造りも一段落ということで、蔵人の皆さんの半年あまりの苦労をねぎらうわけです。程よいコメの溶け方で香り高くキレの良い酒質に仕上がった山田錦を筆頭に、愛山、備前雄町、滋賀渡船、誉富士と、どの酒も素晴らしい出来栄です。出荷準備が整い次第、順次ご案内してまいりますので乞うご期待！さて、先月ご案内した**臥龍梅 2020年 特別限定頒布会**。こちらは**令和1BYの純米大吟醸 袋吊り**ばかりを3月、4月、5月の3回にわたってお届けする贅沢な企画(720ml 壺が3回で計5本)ですが、大好評のうち3/20に締め切り、第1回分を3/30から頒布開始いたしました。ご協力いただいた特約店様にはこの場を借りて御礼申し上げます。1回目の今月は①**富士の醸し 誉富士の純米大吟醸**、②**龍の醸し 備前雄町の純米大吟醸**の2点のお届けです。

さて、コロナウィルスのおかげでわれわれ日本酒党は家飲みを余儀なくされております。簡単に用意できる気の利いた酒の肴はないだろうかと思っていたところ、酒ジャーナリストの**葉石かおり先生**が弊社の**臥龍梅 純米吟醸 山田錦 55%**に合うおつまみのレシピをご紹介してくださっております。(日本酒メディア「わん酒」)


煮干しのオイルサーディン

★【材料(作りやすい量)】★

煮干し(だしがらでも可) 30g
 オリーブオイル 適量
 ニンニク 1片
 赤尾唐辛子(小口切り) 1本分
 塩・こしょう 各少々

★手順★

- 1: ニンニクはみじん切りにする。
- 2: フライパンにオリーブオイルを熱し、ニンニク、赤唐辛子を炒める。香りが出たら煮干しを加え、ごく弱火で3分加熱し、塩、こしょうで調味する。
- 3: 保存容器に2を移し入れ、煮干しがかぶる位までオリーブオイルを加え漬け込む。(ひと晩ほど)



臥龍梅

2020年 特別限定頒布会

詳細は裏面へ

申込受付
3/22
まで



3月から5月の期間で
720ml × 5本をお届け

一口 18,000円(税別)

送料 無料

蔵出し一番

3月 3月末から順次発送
富士の醸し 龍の醸し

4月 4月末から順次発送
梅の醸し 波の醸し

5月 5月末から順次発送
和の醸し

できたての
新酒
をお届け

全て
袋吊り
純米大吟醸

本企画のみ
特別
ラベルデザイン

毎月豪華
臥龍梅ノベル
ティグズ
をお届け

毎年夏限定
愉しむ会
への先行案内

ミニ
クリアファイル

ミニ
タオル

ミニ
トートバッグ

フレッシュな酸味が磯の香りを抑え原酒特有のボリュームのある味わいがガーリックオイルの脂分をきれいに流してくれますとのこと。一度お試しください。

今月は水色のボトルが涼感を呼ぶ**純米吟醸 涼風夏酒**と、原料米に山田錦を用いた新商品、**純米吟醸 皆造搾り 直汲み生原酒**をご案内いたします。タイプの異なる2種類の季節商品は是非ともお早めにご予約ください。

春暖の候、どうぞご自愛ください。 敬具

令和2年4月吉日

鈴木 克昌