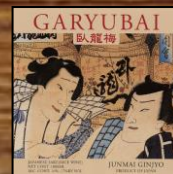
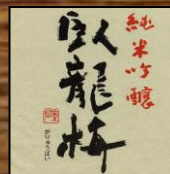


『臥龍梅』 蔵便り

令和2年文月



拝啓 梅雨明けどころか九州地方をはじめ列島各地で大雨が猛威を振るっておりますが、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか？今月は、広島酒類総合研究所で行われた清酒の醸造研修に参加した専務からご報告いたします。

この度、6月9日（火）から7月1日（水）まで約一ヶ月の間、広島県の酒類総合研究所の第114回清酒醸造研修に参加してまいりました。酒類総合研究所は、全国新酒鑑評会を主催していることでも皆様にはなじみが深いのではないのでしょうか？当研修は、全国の蔵元の関係者や製造技術者が参加します。本来は、受講生が20名程度集まっての研修となるのですが、新型コロナウイルスの影響もあり9名での開講となりました。研修の内容としては、洗米から始まり、米を蒸し、製麴を行い醗・醪をたてるまで一貫して清酒を製造します。その中で、実地技能や理論面での学習を行うものです。チームに分かれて製造を行いますが、私のチームでは、協会701酵母、研究所産米の山田錦60%にて総米100キロの純米酒の製造にチャレンジいたしました。

また、その他に清酒の官能評価技法についても学びました。普段あまり飲まない他社様の商品を利き酒し、自社のポジションや商品の個性について認識を新たにいたしました。



このような厳しい情勢の中、学習の機会をいただいた酒類総合研究所や会社スタッフには大変ありがたいと感じております。また、今回の研修を受けて自分なりの酒造りを考えるよいきっかけにもなりました。今後お客様に満足していただけるような商品を製造してまいりたいと考えております。今後とも何卒よろしくお願いいたします。（鈴木 孝昌）



さて、今月のお奨め商品です。大好評を頂いた皆造搾りですが、蔵出し出荷分が売り切れとなりました。

代わって、この夏向けに貯蔵していた直汲みを丁寧に燗燗火入れした生貯蔵酒をご案内いたします。また、誉富士を用いた純米吟醸の臥龍梅・シズラも発売開始となりました。今年度は、コロナウィルス対策としてチャリティ商品としての販売となります。ご賛同いただければ幸いです。

暑さのおりから、くれぐれもおからだをお大事に。

令和2年7月吉日

敬具

鈴木 克昌