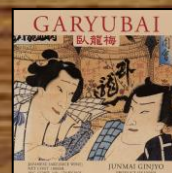


『臥龍梅』 蔵便り

令和2年霜月



拝啓 日増しに寒気加わる季節となりましたが、皆様お元気でお過ごしでしょうか？先ずは製造関係のご報告から。10月1日に多田杜氏以下5名の蔵人が蔵入りし、10月8日に近隣の宗像神社の神主さんを蔵にお招きして醸造祈願祭を執り行い、洗米着手いたしました。仕込み1号を10月17日に留め、10月29日の時点で早稲米の富山県産五百万石を中心に55%精米の純米吟醸を連続8本仕込んだところです。1号の仕込みタンクを覗き込みますと、既に臥龍梅特有の吟醸香がたち始めており、上槽が楽しみです。11月下旬から、**直汲みの純米吟醸生原酒、純米吟醸袋吊り雫酒**を同時に出荷する予定です。乞うご期待！



10月27日、近所の静岡市立袖師小学校3年1組と2組の生徒さんたち20数名が本社に見学に見えました。担任の先生からお話を頂いたときは、正直なところ、小学生がお酒の会社に見学に来て何になるのだろうと思いましたが、生徒さんたちのたっの希望だということでお受けしました。当日はちょうど壇詰めをしておりましたので、安全のために、充填ラインの入り口や貯蔵庫内を見学してもらいました。「お酒はどうやって造るのですか？」「お酒にはどんな種類があるのですか？」等々の質問を受け、子供に分かり易く説明するのに四苦八苦しなうお答えしました。大人になったら臥龍梅を愛飲してくださいねとお見送りいたしました。



ところで皆さん、珈琲は嗜まれますか？地元、静岡市清水区に珈琲の焙煎・販売を専門にするトクナガコーヒー社があり、こちらで**珈酒香**（こうしゅこう）という新商品を開発いたしました。臥龍梅純米大吟醸の香りと風味を内部に封じ込めた珈琲豆です。厳選した生豆に山田錦35%の純米大吟醸酒を浸透・熟成させ、その後、天日干しを交えて焙煎させたものだそうです。純米大吟醸の風味を舌先に感じさせつつ、全体としてはなめらかなでやさしい味わいで吃驚しました。これなら珈琲が苦手という人でも美味しく飲めそうです。ウィスキーに漬けた豆も同時に開発され、比較し

ながら飲ませて頂きましたが、やはり純米大吟に漬けた豆のなめらかさ、きれいさには及ばないように思えました。発売は11月以降で、こちら順次特約店様にご案内してまいりますのでお楽しみに。さて、今月は新商品のラッシュです。先の2アイテムに加え、**KURAMASTER 受賞の純米大吟雄町、Sparkling Crystal、しゅわしゅわみかん酒、しゅわしゅわ梅酒**等、年末の最需要期に向けた戦略商品をたっぷりご用意いたしました。是非ともご拡売ください。

向寒のおりから、どうぞご自愛ご専一に。

敬具

令和2年11月吉日

鈴木 克昌