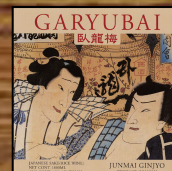
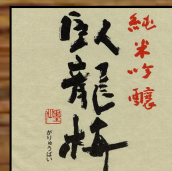


『臥龍梅』 歳便り

令和3年如月



拝啓 程なく立春とは申せ寒気少しも衰えを見せない今日この頃、皆様お元気でお過ごしでしょうか。相変わらずコロナが猛威を振るい、10都道府県に緊急事態宣言が発令されております。弊社では昨年6月除菌用の高濃度アルコール、**臥龍梅 62 ALCOHOL** を発売いたしました。そして疫病退散を祈念し、チャリティ商品として合わせて売り出した**純米吟醸シズラ 2020ver.** の販売本数に応じて関係医療機関に寄贈してまいりました。今回は静岡市駿河区の徳洲会病院さんに50本を寄贈いたしました。1/21、予約時間に玄関に入るとマスク、手袋姿の受付係に迎えられ、検温、手指のアルコール殺菌後、備品のまったく置いてないがらんとした大きな部屋に通されました。外来の患者さんは受け付けていないようで、まさに厳戒態勢です。事務長さんに除菌アルコールを進呈した後、陣中見舞いですと言って **Sparkling Sake** と**純米吟醸 三味和醸**



をお渡しするとスタッフの皆さんにやっと笑みが漏れました。医療現場最前線の緊張感をひしひしと感じました。さて、こんな社会状況ではありますが、ただ座しているわけにはまいりません。営業関係では新しい取り組みが始まっております。例年秋にはパリで開催される **Salon Du Sake** に参加してまいりましたが、現況では開催不可能で渡航もできません。そこへ JETRO さんが力を貸してくれました。パリおよび近郊のレストランのソムリエやオーナーシェフの皆さんをご紹介いただき、あらかじめお届けしておいたお酒を試飲していただきながら **ZOOM で商談** するというものです。2月からは静岡県の行政が主催する ZOOM 商談会も始まります。香港からも ZOOM 商談のお声が掛かっております。コロナ禍を契機に新

しい形の商売が始まるのかもしれませんが。製造関係でも新しい取り組みを始めしております。弊社は awa 酒協会に加盟して昨年からは壇内二次発酵法式の **Sparkling Sake** の製造を始めました。アルコール発酵の化学式はワインも日本酒も等しく 糖 $C_6H_{12}O_6 \rightarrow$ エタノール $2C_2H_5OH +$ 炭酸ガス $2CO_2$ であり、壇内二次発酵で生じたこの炭酸ガスをお酒に封じ込めることで発泡性になるわけです。ただし、このままでは澱が残ったままです。そこで awa 酒もシャンパンになら



って壇を逆さにして澱を壇口に集め、その状態で栓を抜き内部のガス圧で澱を飛び出させて除去します。**Degorgement デゴルジュマン** という熟練した職人技が要求される工程です。奮闘する製造課長をご覧ください。次は今期、初めて実験的に少量仕込んでみることにした**赤色酵母の酀**の写真です。初めてのことでうまく仕込めるかどうかわかりませんが、どうぞお楽しみに！ 今月は売り切れ状態だった**開壇十里香の新酒**と**菅富士 55%の純米吟醸袋吊りの新酒**をご案内いたします。お見逃しなきよう！

春とはいえまだまだ寒い二月のこと、おからだをおたいせつに。

敬具

令和3年2月吉日

鈴木 克昌