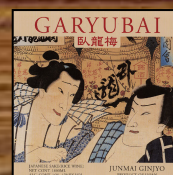
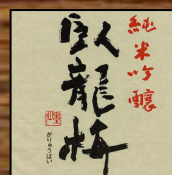


『臥龍梅』 蔵便り

令和3年弥生

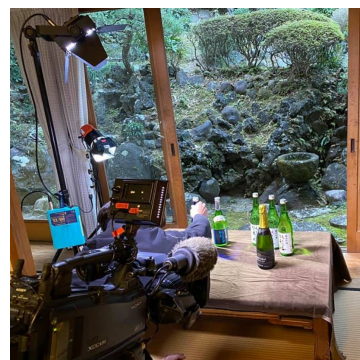


拝啓 寒さもようやく衰え始めた今日この頃ですが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。今月もご報告することが盛りだくさんです。弊社が**静岡けいりん**さんとタイアップして広報活動を展開していることは既に何度かお伝えしておりますが、2月11日から13日にかけて**オタクな鈴木酒店と臥龍梅杯**のレースが開催され、最終日には、専務の鈴木が場内のスタジオから**ニコニコ生放送の静岡けいりんチャンネル**

に出演してレースを予想しました。個人的には残念ながら3レースを買って三戦全敗だったようです。ところで、このところ立て続けにTV局の取材を受けております。1月の**テレビ静岡さん**に引き続き、2/5には**地元TV局のSBSさん**が見え、仕込み蔵の情景やawa酒をデゴルジュマンした後、再度コルクを打栓する作業工程を撮影しました。その後、専務がインタビューに応え、社会の変化に対応しながら



ら日本酒の新しい方向性を開拓している弊社の姿勢を説明いたしました。この模様は2/10夕方の**ORANGE**という番組で放送されました。2/22には**NHKの静岡支局さん**が見えました。こちらの番組ではコロナ禍での日本酒メーカー、酒販店、料飲店の生き残り策に焦点を当てて取材されました。弊社は壇内二次発酵による滓がらみの発泡酒、**Sparkling Cloudy**、本格的なシャンパン製法によるawa酒の**Sparkling Sake**、バブリングによってよりリーズナブルな価格で提供する**Sparkling Clear**、さらには**しゅわしゅわ梅酒**等、さまざまな発泡性の



新商品を開発しております。ことに**Sparkling Clear**については、今月240ml入りの小壺をご案内すると同時に10リットルのKEG入りの商品の開発に取り組んでおります。壺入りの発泡性のお酒はいったん開封すると早めに飲み切らないとガスが抜けてしまうという難点があります。240ml壺は残酒を心配する必要のない飲み切りサイズとしてご提案するものです。一方のKEGというのは生ビールを入れる樽のような容器で密閉しているため、残ったお酒のガスが抜ける心配がありません。また、生酒を常温管理することも可能な上、大容量ですのでコストもそれなりに抑えられます。まさにアフターコロナの料飲店さんの新戦力商品としてご提案するものです。そうした新商品のほか、弊社は今月、頒布会をご案内いたします。小売店様を通じてお申し込み頂いたお客様に商品を直送いたしますので小売店様は在庫なしで商売することが出来ます。まさに小売店様の新戦力商品としてご提案するものです。弊社のこうした販売姿勢を記者が評価してくださったようです。こちらは3/1の夕方6時のニュースで放送されました。さて、今月は**Sparkling Clearの小壺**をはじめ**菅富士45%の純米大吟の袋吊り**等、とっておきの新酒をご案内いたします。いずれも数に限りがありますのでご注文はお早めに！

早春の候、皆様のご健康とご活躍をお祈り申し上げます。

敬具

令和3年3月吉日

鈴木 克昌