

『臥龍梅』 蔵便り

令和3年葉月



拝啓 炎暑厳しいなか東京オリンピックがいよいよ開幕いたしました。このところ、コロナ禍もそっちのけで競技をTV観戦する毎日ですが、皆様は如何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。以前ご報告したとおり富士山静岡空港のターミナルに静岡、山梨両県の協働施設 **ふじのくに 空のしおり 3776** が開設されましたが、この度、両県の事業者のコラボレーションによる新商品、**かいや・あわびの日本酒浸し/臥龍梅 純米吟醸 誉富士 生酒使用**が誕生しました。そして、7月16日、出野静岡県副知事を交えたお披露目会が同施設で執り行われました。当日は静岡・熊本間の空路が再就航することもあって空港には関係市町村から大勢のお客様が詰め



かけ、お披露目会にもマスコミ各社が取材に来てくれました。読んで字のごとく山梨県の煮貝製造業者の老舗、**株式会社かいや**さんが臥龍梅の純米吟醸誉富士の生酒を用いた調味液に鮑を



漬け込んで味付けした食品です。臥龍梅の芳醇な吟醸香と鮑の風味、食感がマッチしてお酒のお供にうってつけです。特約店様には別

紙にて商品をご案内いたしますので是非ともお取り扱いください。ところで、とかく夏場は暇で遊んでいるのだらうと思われがちな酒蔵ですが、決してそんなことはありません。この時期に蔵の改装や機械設備の更新に取り組みます。今年はオリンピックの開催に合わせて暦上は7/22から7/24まで4連休となりましたが、連日出勤して不要となった大型タンクの撤去作業に立ち合いました。ところで、7/14、携帯にパリからの国際電話が入りました。**Kura Master 運営委員長の宮川圭一郎さん**からのお電話で、何と**Kura Master 2021のTop16に臥龍梅が2点選ばれた**という嬉しい報せで9月20日にパリで開催される授賞式にお誘い頂きました。皆様ご存知のとおり、Kura Masterとはフランスの地で行われるフランス人のための日本酒コンクールで、審査員は一流ホテルのトップソムリエの皆さんが務めるものです。わが臥龍梅は**サケスパークリング部門と美山錦部門でそれぞれベスト2**に、**純米酒部門と純米大吟醸酒部門でプラチナ賞**に、合計4点が選ばれました。ことに**Garyubai Sparkling Sake**は「**ワイングラスで美味しい日本酒アワード 2021**」の**最高金賞**、**IWCのトロフィー**、「**フェミニリーズ世界ワインコンクール**」の**金賞**に続いての受賞で、今年の主だったコンテストを総なめにした感があり誠に名誉なことです。さて今月はその**Garyubai Sparkling Sake**のほか、**Sparkling Clearのシズラ・スポーツラベル**、在庫切れしていた**しゅわしゅわ梅酒**、**純米吟醸 秋上がり**をご案内いたします。暑い夏を爽やかな発泡酒で乗り切ってください。

残暑の候、おからだには十分お気をつけられますよう。

令和3年8吉日

敬具

鈴木克昌