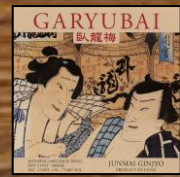


『臥龍梅』 蔵便り

令和3年神無月



拝啓 秋気身にしむころとなりましたが、皆様お元気で過ごしてでしょうか。Kura Master 2021 で弊社のお酒 2 アイテムがトップ 16 に選抜されたことは既にご報告済みですが、9/20、パリで授賞式が開催され、弊社の **Garyubai Sparkling Sake** が **サケスパークリング部門の最優秀賞である審査員賞** を獲得いたしました。コロナ禍のことで制約が多くパリに出かけて出席することはできませんでしたが、会場のホテル・ド・クリヨンと自宅を ZOOM で結んで参加いたしました。awa 酒を造り始めて僅か2年目での快挙です。ビギナーズラックと言われたいよう、また Kura Master の名を汚すことのないよう酒造りに精進してまいりますとご挨拶いたしました。**ロンドンの IWC、ワイングラスでおいしい日本酒アワード、フェミニリーズ世界ワインコンク**



ルの各コンテスト最高賞に引き続いての受賞ですから、これは正直な気持ちです。受賞のご利益はたいしたもの、各国の日本大使館や領事館から問い合わせが殺到しております。海外との話題をもう一つ、9/24、**香港の HOTEI ALEXANDRA (北角歴山酒店) という会場と自宅の書斎を ZOOM で結んでお酒の会** を開催いたしました。Laurenceさんと Lai さんという香港在住の中国人の方が臥龍梅を提供しながらのお食事会を開催し、同時進行で私が日本の自宅からご挨拶とお酒の説明をしたのです。お料理のメニューは「サナギダケとサザエ、チキンのスープ」から始まり、メインの「鶏肉のひとくちソテーフォアグラ添え」等8種で豪華そのもの。臥龍梅は乾杯用の①Sparkling Clear に始まり ②山田錦の純米吟醸 直汲み ③開墾十里香の袋吊り ④五百万石 45%の純米大吟の袋吊り の4アイテムをご用意し、この順番で提供しました。会場側とこちら側とで言葉が満足に通じないので準備が大変でした。最後に**ハーテジョイギン**(また今度お会いしましょう)とご挨拶してほっと胸を撫でおろしました。**人気ナンバーワンは開墾十里香の袋吊り**でした。

さて、今期の酒造り開始まで後すところ2週間程となった9/17、井戸の清掃作業にかかりました。弊社では蔵の裏山の中腹から湧水を引き、途中に設けた濾過槽を通して仕込み水に使っているのですが蔵人が仕込みを始める前に濾過槽の砂洗いをしておくのが恒例行事となっているのです。ご覧ください。こんな地道な作業も蔵の仕事です。こうして何とか準備が整ったところで、10/1、多田杜氏以下4名の蔵人が蔵入りして半年ぶりに元気な顔を見せてくれました。全国新酒鑑評会の金賞受賞に加えさまざまなコンテストで受賞して張り切っておりますので今年も必ずや美味しいお酒を醸してくれるものと思います。



深まりゆく秋、皆様ご自愛ご専一に。

令和3年10月吉日

敬具
鈴木克昌