

# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十二年水無月



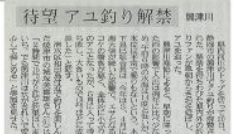
拝啓 さわやかな初夏の季節となりましたが、皆様いかがお過ごしでしょうか。弊社の**臥龍梅**が清流として名高い**興津川**の伏流水を仕込み水に用いていることは皆様ご存知かと思えます。その興津川では、この5/20、静岡県内の河川のトップを切って鮎釣りが解禁され、早朝から熱心な釣り客が詰めかけました。地元ではこの季節には恒例の風物詩ですが、釣り人が川辺に鈴なりになって棹を延ばす景色は圧巻です。興津川漁協の話では、「今年は3,4月に悪天候が続いた影響で、エサとなるコケの着きが悪く、全体としては小ぶりだったが、5月になって持ち直し、大きいもので18センチほどに成長した」とのこと。こう聞くと、釣りがたての鮎の塩焼きで一杯やりたいというのは酒飲みなら誰も思うところだと思います。ところが、その思いがすぐに実現いたしました。5/23(日)、「**第1回しみず名産市 清水で会いましょう**」という、地元清水の食の特産品を一堂に集めてフリーマーケットで販売するイベントが開催されたのです。場所は清水港を目と鼻の先にして潮の香りのただようJR清水駅港口の多目的広場。もちろん、弊社も清水唯一の酒造メーカーとして参加し、**臥龍梅**を試飲販売いたしました。なんと、その弊社の隣のブースに興津川漁協が出展して鮎の塩焼きを実演販売したのです。釣りがたての鮎の塩焼きで一杯やる**臥龍梅**の味はまた格別で、あいにくの雨にもかかわらず用意したお酒はほとんど売切れてしまいました。肴はそれだけでなく、これも解禁したばかりの**桜海老のかきあげ**や、目下B級グルメとして売り出し中の**清水もつカレー**等、盛りだくさんで酒飲みには堪えられないイベントでした。さて、**日本酒フェスティバル**という名称の大きなお酒の会が時を同じくして東西で開かれ、その両方に参加することになりましたので、そのご案内。参加ご希望のかたは主催者にお問い合わせください。

## 第4回 日本酒フェスティバル 2010 夏の陣

7/4(日)11:30~18:00 神戸ベイシェラトンホテル&タワーズ 4F アネックス 「オーシャン」  
全国28蔵が参加。集客目標は1,000人。会場内ではJAZZのライブも予定。  
入場券 通常前売り価格 ¥2,000 問い合わせ先 Tel.03-5390-0715

## 日本酒フェスティバル 2010 (第10回)

7/11(日) 昼の部12:00~15:30 夜の部16:30~20:00  
東京プリンスホテル 2F プロビデンスホール 北海道から九州まで56蔵が参加、さらに74蔵が出品。入場券は前売り各回別で¥7,000、1日通し券が¥10,000。  
問い合わせ先 川島酒縁の会 Tel. 03-3785-8806



H22/5/20 静岡新聞夕刊より



さて、今月は新商品の**純米大吟醸 300ml壺**と**山田錦 55%の純米吟醸無濾過生原酒**をご案内いたします。どちら様も是非ともお試しください。

いよいよ田植えも始まり、夏近きを思わせます。皆様のご無事息災をお祈り申し上げます。

敬具

平成22年6月吉日

鈴木克昌