

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十三年如月



拝啓 立春とは申せ寒気少しも衰えを見せず、日本列島全体が凍てついてしまったような日が続いております。皆様お元気でお過ごしでしょうか。



正月早々の 12,13 日に東京へ出張してまいりました。年始のご挨拶回りに加え、慶応連合三田会模擬店部会の新年会に出席するためです。蔵便りでもご報告しておりますが、毎年秋に開かれる連合三田会の会場に慶応の OB 酒蔵のブースが設けられ、当社も参加して試飲販売を行っております。今年の大会でもコーナーを設けていただけるそうで、世話役の皆さんにご挨拶を兼ねて出かけた次第です。会場のレストランは NY マンハッタンの「グランド・セントラル・ステーション」駅構内にある世界的に有名なオイスター・バーの世界 2 号店だそうです。お正月の特別企画として兵庫県赤穂産の生牡蠣と臥龍梅純米吟醸酒のセットメニューを提供していただきましたので、ちょうどよいタイミングでした。生牡蠣というと辛口の白ワインというのが通り相場ですが、わが臥龍梅とも絶妙のマッチングでした。

当社でも遅まきながら新年会を開きました。その模様を佐野君からご報告いたします。「貯蔵出荷管理担当の佐野です。去る 1 月 27 日に清水区内のホテル・クエスト内にある Quomo(クオモ)というレストラン&バーで新年会を開催しました。このお店はお洒落全開バリバリなイタリアンのお店なのですが、臥龍梅を使っていたらおまして、社長からの推薦もあってこのお店での開催となりました。料理が美味しかったのはもちろんで



すが、お店で飲んだ弊社の純米吟醸 50 無濾過生貯原酒が大変にまろやかな味わいで、楽しい会話(某社員の結納報告を含)とあいまって至福のときを過ごすことができました。二次会はすぐそばのカラオケボックスで。「およげたいやきくん」から「待つわ」まで偏りまくった歌を楽しみました。自宅でゆっくり・まったりの宅飲みもいいですが、外で賑やかに飲むのはやはり楽しいですね。」

「蔵元を知って味わう日本酒事典」という日本酒入門書が出版されました(株式会社ナツメ社刊 定価税別 1,500 円)。ご存知、月間ビミー誌編集長、(株)ヤングマーケティング研究所長、武者英三氏(銘酒センターの武者さんと言った方がとおりがいいかな)の監修になるもので、日本酒の基礎知識に始まり、きき酒を実施した 365 銘柄までを紹介する全ページカラー印刷の豪華な本です。ご一読をお薦めいたします。



さて、今月は皆様お待ちかね、山田錦 45%の大吟醸酒と山田錦 55%の純米吟醸袋吊雫酒をご案内いたします。どちらの商品も好評につき完売し、長らくお待たせしておりましたが、ようやく新酒の出荷準備が整いました。ことに袋吊雫酒は数量限定ですので、お早めにご注文ください。

春とは言えまだまだ寒い二月のこと、おからだをおたいせつに。

平成 23 年 2 月 吉日

敬具

鈴木克昌