

『臥龍梅』 歳便り

平成二十三年葉月



拝啓 うだるような暑さが続いたと思ったら一転して涼しくなったり、さらに豪雨に見舞われたり、天候変動の著しい今日この頃ですが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。

当社の従業員は何かというと集まって酒を飲むのが好きなようで、まずは納涼会の報告を佐野君から。



福利厚生部門幹事の佐野です。去る7月22日、納涼会を開催しました。納涼会といとなんだか大仰ですが、要するに飲み会のことです。場所は「GINZA 澄海(スカイ)」さんで、いつも臥龍梅でご厄介になっているお店です。臥龍梅をチビチビやりながら、美味しい料理と素敵なトークを楽しみ、社員一同頑張っ暑い夏を乗り切ろう、そして日本を元気にしようと氣勢をあげたのでした。(佐野)

次は、これもこの時期恒例の南部杜氏協会の講習会についての報告を神谷君から。



みなさまこんにちは、麴屋の神谷です。今年も南部杜氏の講習会に行ってきました。この講習会も今年で100回目、なにごとでも長く続くのはすごいことです。では講習の中から一つ。日本酒の原料である麴の重要な役割は酵素を作り出すことですが、酵素の量も多ければいいというものではなく、たとえばデンプンを液化させる α アミラーゼはほっとけば多く出来すぎてしまうのであまり多くならないよう、グルコースを作り出すグルコアミラーゼは多く出来にくいのでなるべく多くなるようにします。麴菌にはその酵素を多く作る最適温度というのがありまして、多くほしい時にはその時間を長く、ほしくない時には逆に短くと、考えて作ります。そういうパラメータがいくつもあり、総合的に考えて麴を作るので、ややこしいといえはややこしいですが、作り手としてはそこに、まあ、楽しみもあります。(神谷)

7月26日、シンガポールの酒販店、誠屋さんのTommyさんと日酒販国際事業部の丁字谷さんが会社においでになりました。昨年の6月以来ほぼ1年ぶりですが、Tommyさんは相変わらずエネルギーに世界各地を飛び回ってご活躍の様子です。来社の目的は、11月に誠屋さんがシンガポールで開催する第2回ジャパンフェアで取り扱う商品の選定で、このイベントには当社も参加することになっております。打ち合わせ終了後は、市内のお鮎屋さんで臥龍梅を一献傾けながら旧交を温めました。



ところで酒文化研究所という聞きなれないところからメールが届いたので開いてみると、スローフードジャパン「燗酒コンテスト2011」の審査結果で臥龍梅の純米吟醸超辛口が金賞に選ばれたとのこと。



さて、今月は**誉富士 55%の生酒**に加え、上記**純米吟醸超辛口の生酒**をご案内いたします。燗に良し冷やに良しの超辛口をきりりと冷やして飲んで、猛暑を乗り切りってください。いずれも数量限定商品ですのでお早めにご注文ください。

まだまだ暑い日が続いております。くれぐれもおからだをお大事に。

平成23年8月吉日

敬具

鈴木 克昌