

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十五年霜月



拝啓 日増しに寒気加わる時節となりましたが、皆様お元気でお過ごしでしょうか。



上槽間近の仕込み1号の醪

まず、製造関係のご報告から。売れ行き好調のため秋口からさまざまなお酒が売り切れ状態となってお不自由をおかけしておりましたが、10月29日に平成25BYの仕込み第1号、五百万石55%の純米吟醸酒を上槽いたしました。今月の第2週から出荷の予定です。静岡県内では最も早い**新米新酒**の出荷です。例年よりも早くまだ暑い時分から仕込みましたのでお酒の出来が心配でしたが、予定通り臥龍梅ならではの味と香りのお酒に仕上がりました。どなた様にも必ずやご満足いただけるものと存じます。この後、袋吊雫酒、超辛口、活性にごり酒、等々を順次出荷してまいります。どう

ぞお楽しみに！兵庫県産の山田錦は10月19日に、静岡県産の誉富士も21日に、それぞれこの蔵よりも早く真っ先に入荷して仕込みました。これらの純米吟醸酒については、遅くとも12月初旬にはご案内できるものと存じます。業界では酒米の不足が懸念されておりますが、弊社の場合は昨年に引き続き今年も概ね予定通り調達できそうで、ほっとしております。次にお酒の会のご報告。10月11日（金）、JR清水駅近くの会場、清水テルサにて恒例の**駿河路酒メッセ**を開催いたしました。清水酒造組合の酒蔵4社が共催するこの一年に一度のイベントも今年で18回目となります。全席予約制で、蒲原の料亭吉川さんがお酒の肴にあった仕出し弁当を一人ずつに用意してくれたほか、地元の水産加工屋さん2軒がブースを設けて釜揚げしたての桜海老や蒲鉾、はんぺんを提供してくれました。弊社では愛山、山田錦、備前雄町のそれぞれ純米大吟醸の袋吊斗壇囲い、吟醸20年古酒、活性にごり酒等、この日のために特別に取っておいた秘蔵酒をブースに用意しましたが、閉会予定時刻の大分前にすっからかんになってしまいました。お酒は勿論、お料理も充実しているのが知れ渡ってきたせいか、今年は早くから入場券が売り切れました。中には毎年東京からわざわざお越しにいただいている熱心なお客様もおります。残念ながら入場券が入手できず参加できなかった皆さん、弊社のホームページでいち早く開催をお知らせいたしますので、来年は気づいたら即お申し込みください。



お酒がなくなってブースで手持ち無沙汰な臥龍梅の4人娘



さて、先にご報告したとおり今月は平成25BYの新酒がよりどりみどりで、まずは五百万石55%の純米吟醸無濾過原酒と袋吊雫酒をお奨めいたします。秋の夜長に一献傾けるにもってこいのお酒です。ことに袋吊雫酒は数に限りがございますのでお早めにお求めください。

向寒のおりから、どうぞご自愛ご専一に。

平成25年11月吉日

敬具

鈴木 克昌