

# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十六年睦月



皆様 明けましておめでとうございます。今年のお正月は如何お過ごしだったでしょうか。温暖の地、静岡ですが、さすがに昨年晦日から今年の元旦にかけての三日間は、蔵でも氷点下の寒さとなり、この間に精米歩合 35%の山田錦の純米大吟醸 1 本とアル添大吟醸 2 本の配を立てました。その後は精米歩合 40%の愛山の純米大吟醸が続きます。こちらでは寒ければ寒いほど酒造りには好都合で、暮れから正月のこの時期に本番の仕込みに取り組みます。寒仕込みという名称の由来でもあります。元旦には、菅原杜氏以下蔵人全員で神棚に祀ってある松尾大社のお札に手を合わせてから、家内の手造りのお雑煮を頂きました。その晩、自宅でくつろいでおりますと、玄関の呼び鈴を鳴らすお客様があります。正月早々誰かと思って出てみると、昨年 5 月にバレエと落語と臥龍梅のコラボイベントを開催した「臥龍梅応援団」の望月さんでした。月亭文都師匠の上方落語と深沢和子さんのオリジナルバレエを収録した DVD を届けにきてくれたのです。目下、本業のお仕事が忙しくてなかなか動きがとれないけれど、一段落したところでまたイベントを企画したいとお話ですので、是非とも協力を約束しました。また、文都師匠の許しが貰えたらですが、何とか DVD の内容を皆さんに楽しんでいただけるようにしたいと思います。113 年ぶりに大名跡を襲名した七代目文登師匠の話芸と間近で展開される創作バレエは一見の価値があります。次はこれから開催されるイベントのご案内です



## 清水の美味しい地酒「臥龍梅」と静岡イタリアンを楽しむ会。

日時：2014 年 1 月 26 日(日) 17:00～ 会費：6,000 円(予約制) 予約締め切り：1/20(月)

場所：ホテルクエスト清水 1F レストラン「クオモ」

住所 〒424-0816 静岡市清水区真砂町 3-27 TEL 054-366-7101

特に日本酒にあうイタリア料理のコースが用意され、5 種類の臥龍梅が飲み放題。ホテルで用意したパンフレットを見ると、いつの間にか小生がゲストスピーカーとしてお話することになっております。まだ席に余裕があるようですのでお近くの方は是非ともお越し下さい。

## 「地酒と珍味(肴)」の試飲&試食会

日時：1 月 26 日(日)13～16 時 1 月 27 日(月)13～16 時

主催及び会場：六本木 食のショールーム・パルズ

住所 東京都港区六本木 3-38-11 クリエイト J ビル 303 TEL 070-6966-4451 mail info@s-pars.com

こちらは消費者向けではなく飲食店や各種バイヤー向けのイベントで、地方の食材・お酒を首都圏の業者に紹介するものです。詳しくは担当の山崎様まで。



さて、今月はお待ちかね、**山田錦 55%の純米吟醸袋吊雫酒**と**短稈渡船 50%の純米大吟醸**をご案内いたします。どちらも人気商品ですぐに売り切れが予想されます。どなた様もお見逃しなきよう！

寒さのりからお風邪など召しませぬように。

平成 26 年 1 月 吉日

敬具

鈴木 克昌