

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十六年如月



拝啓 立春とは申せ、寒気少しも衰えを見せぬ今日この頃、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。

昨年春から販売好調で、ことに年末は大忙しでした。12月の後半は2週間休みなしのフル稼働で忘年会どころではありませんでしたので、年明けの17日に従業員の慰労のために新年会を催しました。場所は市内のフレンチ・レストラン「シェ・カトリーヌ」。数年前の開店以来、お酒は臥龍梅の純米吟醸酒を提供して下さっております。コース料理をたいらげた従業員一同の満足そうな笑顔をご覧下さい。臥龍梅とフレンチとの相性も抜群でした。さて、その翌週の27日には市内のホテル・クエストでイタリアンと臥龍梅のマッチングを愉しむお酒の会が開催されました。オープニングはフルートの生演奏を聞きながらウェルカム・ドリンクの**純米大吟醸・開場十里香**を召し上がっていただくという凝った趣向です。その後、お酒との相性を考えて選び抜かれたお料理とともに、**山田錦の純米吟醸袋吊栗酒、短稈渡船の純米大吟醸、活性にごり酒、20年物の長期熟成吟醸酒**が順番に提供され、集まった30数名のお客様にイタリアンと臥龍梅のマッチングを堪能していただきました。主催者のホテル・クエストさんからは、開催をご案内したところ、ボジョレー・ヌーボーの会
のときよりもずっと早くチケットを完売してしまう人気だったと聞かされました。酒造りの励みになるお言葉です。1月は遠方からのお客様が相次いで蔵にお越しになりました。27日にはスリランカのお坊様、ヴィチタさんが、我が家の菩提寺、龍雲院のご住職ら3名に伴われて来場されました。滞日経験も長く日本語がぺらぺらのヴィチタさんはスリランカに帰るとお寺の住職の他に大学の教師も勤められているそうです。酒造りの現場を見たかったのは、お米からお酒を製造する研究をしている応用科学部の学生からアドバイスを求められたからだそうで、あれこれと熱心に質問されていました。29日にはヨーロッパで臥龍梅を販売して下さっているJFC・ヨーロッパの皆さんが来場されました。ロンドン、パリ、デュッセルドルフ、東京から各1名、総勢4名様です。見るだけではなく実際に造りを体験してみたいというお話でしたので、菅原杜氏の組んだカリキュラムにしたがって、洗米、製麴、仕込みの作業に携わっていただきました。JFCの皆さん、ヨーロッパに帰ったら自分が仕込んだお酒を責任持って販売してくださいね！



さて、今月はお待ちかね、**山田錦 35%の純米大吟醸とアル添大吟醸**をご案内いたします。どちらも自信を持ってお奨めできる出来ばえです。昨年の純米大吟醸は発売とほぼ同時に売り切れ、アル添大吟醸のほうも秋に完売してご不自由をお掛けしてまいりました。どちら様もお見逃しなきよう、お早めにご注文ください。

余寒厳しきおりからお体をお大切に。

平成 26年 2月 吉日

敬具

鈴木 克昌