

# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十八年如月



拝啓 二月といえば冬のさなか、梅のつぼみもまだ固いようですが、皆様お元気で過ごしてでしょうか。

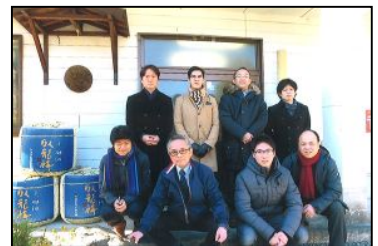


今回もご報告することが盛りだくさんです。先月は大勢のお客様を蔵にお迎えしました。まず1/15(金)の朝、地元静岡あさひテレビのスタッフが取材に見えました。前日の午後、同局のディレクターから電話がかかってまいりまして、今年のような暖冬だとお酒造りは如何でしょうかとの質問。寒造りというくらいで、一年のうちでも最も寒い季節に一番手のかかる大吟醸酒を仕込みます。年末に酏(もと)を立てて正月の十日過ぎに添えを仕込む手順です。長期低温発酵と言ってゆっくりと時間をかけて醸していくわけです。

今では昔と違って蔵に各種の冷却装置を備えておりますが、何せ静岡は温暖の地ですので寒ければ寒いにこしたことはありません。今年は杜氏も苦労しているようです。などと丁寧に答えておりますと、それでは是非ともそのご苦労ぶりを取材させていただきたい、早速明日の朝7時に蔵に伺います、内容は同日の晩の18時から「とびっきり！静岡」という番組で放映されますとのこと。そういえば昨年11月にも同じ番組で取材を受けたような気がします、と申しますと(蔵便りでもご報告したとおり)、今回はニュースなのでまた別扱いとのこと。そんな次第で、翌朝7時からお昼の12時頃まで取材のお相手を務めました。当然、番組を見ましたが、放映時間は僅か2分ほどでした。延々5時間近くをかけて取材した内容を凝縮して仕上げたのです。普段、何げなくテレビを見ていますが、その裏に隠されている苦労を垣間見た思いがしました。また、前日の午後電話で話して興味を覚えた題材を翌日の朝取材し、その日の夕方には番組で放映するという即決即断の行動力と仕事の速さ



には感心しました。企業の経営者としては教えられること大です。さて、1/27(水)にはヨーロッパで臥龍梅を販売してくださっている JFC INTERNATIONAL (EUROPE) GROUP の皆さんがお越しになりました。スウェーデン、オーストリア、ドイツ、フランス、UK、そしてイタリアの各支店に駐在しているスタッフ、総勢8名のご一行です。ヨーロッパ各地から各自来日し、東京駅南口の銀の鈴の前で集合して JFC の注力銘柄の各蔵を秋田、山形、静岡から岐阜まで訪問して回る研修旅行です。弊社には5年ぶりの来場で、その時のことを昨日のことに覚えておりますが、まったくあつという間に5年くらいたってしまうものです。



是非とも酒造りをお手伝いしたいとのことでしたので、寒さの中、水に濡れながらの洗米作業に参加してもらいました。清水には前泊されましたので、懇親の場もたっぷり設けることができました。これでヨーロッパでの臥龍梅の販売は盤石と大変に心強い思いです。



さて、今月は立春の2月4日早朝に搾ったお酒、**初春しぼり**をご案内いたします。**富士55%の純米吟醸酒**をどなたにも飲みやすいよう、**アルコール度数15%台**に仕上げました。梅見酒にもってこいのお酒です。この時期だけの季節商品ですのでお早めにご注文ください。春寒はいっそう身にしみます。おからだをたいせつに。

平成28年2月吉日

敬具  
鈴木 克昌