

『臥龍梅』 蔵便り

平成二十八年神無月



拝啓 いよいよ日本酒の美味しい季節になりました。皆様お元気でお過ごしでしょうか。



今月もご報告することが盛り沢山です。9/3、銀座東武ホテルで開催された**美酒早慶戦**に参加しました。それって何？と疑問をお持ちですね。これは早稲田大学出身の蔵元チームと慶応大学出身の蔵元チームとで利き酒による人気を競う大学対抗戦です。弊社は社長の私が慶応出身ですので慶応側から参加しましたが、一緒に出席した長男は早稲田出身ですので将来は早稲田側から参加するかもしれません。結果は残念ながら早稲田の勝利でしたが、最後は**都の西北**と**若き血**でエールを交換してお互いの健闘を讃えあいました。翌9/4は恒例の**静岡県地酒まつり IN TOKYO**に参加しました。会場は**ベルサール新宿セントラルパーク**。弊社ブースには開会前からお客様がずらりと列を作ってください、用意したお酒は1時間ほどですっからかんになってしまいました。飲みそこなったお客様、次回は真っ先に弊社ブースにお越しください。その翌週、9/10から9/14までロンドンに出張してまいりました。

イギリスでの販売代理店、**JFC UK** の開催する **JFC UK SAKE & FOOD SHOW 2016** に参加するためです。12時間半のフライト後にロンドン到着。その晩は市内ケンジントンの **Sushi & Bar Yashin** さんで夕食を摂りました。前回のロンドン出張時にも訪問したお店で、静岡県川根町出身のオーナーシェフ、Minenoさんの経営するお店です。名物の黒トリュフをあしらったハタハタのマリネをご覧ください。翌9/11



はイベント会場の下見をした後、近くのバッキンガム宮殿を観光。その晩は前夜祭に参加して JFC ヨーロッパ各地の営業の皆さんと旧交を温めました。9/12はいよいよ本番で朝8:30には会場の **Royal Horticultural Halls** に集合して準備に取り掛かりました。今回はレストランのオーナーやシェフを対象にした、いわゆる B to B に限った試飲商談会で、その場でご注文も承りました。弊社は現在イギリスに流通している山田錦、五百万石、誉富士の純米吟醸酒3点を中心に利き酒してもらいました。あるイギリス人の年配のご婦人は「米の違いによるお酒の味と香りのバリエーションを愉しむという発想はとても興味深いので、早速自分の主催するセミナーで取り上げてみたい」と言ってご注文をくださいました。イギリスでも日本酒を受け入れる土壌が確実に育っていることを実感しました。現地3泊、機内1泊の強行軍の出張でしたが今後の成果が期待できそうです。帰国後の9/18にはアメリカでの販売代理店、**ワイン オブ ジャパン社**の武田副社長さんが弊社にお越しになりました。今年、**Wine & Spirits Wholesalers of America** と **Ultimate Wine Challenge** という全米で権威のある二つのコンペティションで最高評価を勝ち取ったこともあり、販売に本腰を入れてくださるようで楽しみです。その翌週の9/22には**菅原杜氏以下蔵人4名が岩手から蔵入り**しました。10/1には第1号の添えを仕込んでおりますので11月早々には純米吟醸の初しぼりをお届けできる予定です。乞うご期待！



会場の Royal Horticultural



今月は**純米吟醸の秋上り**を推奨いたします。秋の夜長に一献傾けるにふさわしい逸品です。深まりゆく秋、皆様ご自愛ご専一に。

平成 28 年 10 月 吉日

敬具
鈴木 克昌