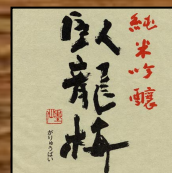


『臥龍梅』 蔵便り

令和元年水無月



拝啓 まだ6月だというのに近年にない暑さですが、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。5/17(日)、清水テルサ 8F のレストラン、ブラン・オーシャンで**両河内ヌーヴォー**のお披露目の会が開かれました。一昨年、**複合力**さんという名前の NPO 法人から、清水の山間地の両河内地区で休耕田を利用して酒米の**亀の尾**を造る計画なので協力してほしいという申し出を頂きました。弊社はお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んでいただくことをモットーとしておりますので二つ返事で OK しましたが、さすがに亀の尾は幻の酒米と言われるだけに栽培が難しく、二年がかりでお酒が出来上がったものです。酒米自体ごく僅かの収量しかなかったので出来たお酒もごく僅かで残念ながら皆さんにご案内できませんでした。来季をご期待ください。

その翌週の 5/24(金)には同じ清水テルサの大会場で**駿河路酒メッセ**が開催されました。清水酒造組合の酒蔵 4 社で共催するこの会も今年で早や 24 回めで、地元ではすっかりお馴染みのイベントとなり、チケットも即完売となる人気ぶりです。今年は地元のゆるキャラ、**シズラ**も登場して盛り上げてくれました。弊社ブースでは愛山、山田錦、雄町、短稈渡船、五百万石、誉富士、山田穂と 7 種類のお米違いの純米大吟醸をご用意し、どのお酒も好評でしたが中でも愛山と山田穂が一番人気でした。今年は 2 種類の新たな酒造好適米にチャレンジしましたが、1 つが亀の尾、ふたつ目がこの**山田穂**です。山田穂のお酒は夏を越して熟成してから発売する予定ですので乞うご期待！



その翌日 5/25(土)には清水落語王国主催**第24回しみず奇席**の会場で利き酒会を開催しました。出演は三遊亭萬橋師匠と二ツ目春風亭正太郎さんのお二人です。嘶の始まる前と中入りの時間にお米違いの三種類の純米吟醸酒を飲み比べていただく企画で、直近に地元の新聞に取り上げてもらったこともあってか**亀の尾**が注目を浴びておりました。

さて、亀の尾と言えばその翌週 6/1(土)に今年の田植えに弊社も参加しました。

清水区の両河内にある田んぼで行いましたが見事に晴れて絶好の田植え日和でした。複強力さんの呼びかけで静岡市のボランティアの方々と一緒に列になって行いました。当日は、アンバサダーも来場いただき終始和やかな雰囲気の中で楽しく田植えができました！苗の状態から丁寧につくってくれたお米を大事に丁寧にお酒に仕上げねばならないと改めて感じた次第です。

そして最後に嬉しいお知らせです。**Kuramaster2019** に本年初めて出品を行いました**臥龍梅 純米吟醸 山田錦が純米酒部門で TOP5、全体で TOP14 に選出されました！** 271 の蔵元 (720 点) の出品がある中選出いただいたのは大変名誉なことです。今期の仕込みについて振り返りも鋭意行っており、次期製造では更にパワーアップしたお酒を皆様にお届けしていきます！首掛け付きでの販売も検討しておりますのでご期待ください。



Kura Master

初夏の候、皆様ますますお元気で。

令和元年 6 月吉日

敬具

鈴木 克昌