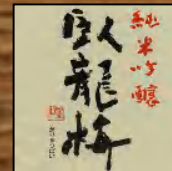


# 『臥龍梅』 歳便り

平成二十一年如月



拝啓 暦の上では立春とは申せ、まだまだ寒い日が続いております。皆様お元気で過ごしてでしょうか。昨年来、何かと暗い話題ばかりで気が滅入ってまいります。こんな時こそ何か威勢のいい話題が欲しいものです。そこで、当社では日頃のご愛顧にお応えし、本年5月、東京で臥龍梅の会を開催することにいたしました。おかげ様でわが臥龍梅は地道ではありますが、順調に売り上げを伸ばしております。特約店様、ご愛飲家の皆様、一緒に不景気を吹き飛ばしてやろうではありませんか！

## 臥龍梅 新酒を愉しむ会 (仮称)

場所 北とびあ 飛鳥ホール (13F) 東京都北区王子 1-11-1 Tel 03-5390-1105

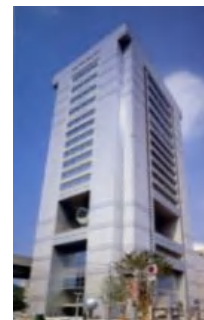
(JR 京浜東北線王子駅下車 北口から徒歩2分)

<http://www.kitabunka.or.jp/data/sisetu/index.htm>

日時 5月10日(日)

1部 14時 臥龍梅 特約店様の集い

2部 18時 臥龍梅 新酒を愉しむ会



詳細はあらためてご案内いたしますが、14時からは東京近郊の酒販店様を対象にした特約店様の集い、18時からは一般のお客様も交えて臥龍梅とお料理を愉しむ会の2部制となる予定です。地元から離れて一社でお酒の会を開催するのは初めてのことですが、皆様にご満足していただける楽しい会となるよう、首都圏の営業担当の日下部ともども準備に入りました。皆様、是非とも**5月10日の臥龍梅の会**にご参加ください。

さて今月は今年、新しい頭として蔵入りした畠山孝夫さんをご紹介します。(ご出身は?) 岩手県花巻市の石鳥谷町です。(お生まれは?) 昭和17年6月ですので今年67歳になります。(酒造歴は?) 昭和35年にこの道に入りましたので、かれこれ50年になりましょうか。父と二人の叔父も酒造りをしておりました。(まさに蔵人一家だったわけですね。夏の間はどんなお仕事をされているのですか?) 米も作っておりますが、ネギを五反部ほど栽培しております、こちらが主です。(酒造りの仕事で大事なことは?) 労を惜しまないで杜氏さんの酒造りを支えることです。(読者にメッセージを一言!) 臥龍梅はよいお酒ですので是非ともご愛飲ください。(岩手では奥さんご長男夫婦、それに二人のお孫さんとの6人家族で、帰る度に大きくなる、中2と小3のお孫さんの成長振りを見るのが楽しみだという畠山さんでした。疲れも溜まってきた頃だと思いますが、どうか最後まで無事に勤めてください。)



今月は、酒米の王様**山田錦**と静岡県産の酒造好適米**誉富士**の**純米吟醸酒**をご案内いたします。先月ご案内した**短稈渡船(たんかんわたりぶね)**とあわせて三種のお米による味のバリエーションをお愉しみてください。ちなみに**短稈渡船**は**山田錦**の父、**誉富士**は子にあたる品種となります。

余寒の候、お身体をたいせつに。

平成21年2月吉日

敬具

鈴木克昌