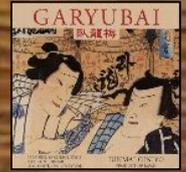


# 『臥龍梅』 蔵便り

平成二十四年如月



拝啓 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。

早いものであつという間に一月が終わって今年も 12 分の 1 が過ぎてしまいましたが、月末の 27 日に市内のホテルクエストで昨年末に退職された川島明子さんの送別会を開きました。蔵便りでもご報告いたしましたが、川島さんは昨年 7 月に結婚され、ぼつぼつお子様の準備ということで円満退社されたものです。ご主人は京都の方ですので、いずれは京都に住まうことになられると思いますが、いつまでもお幸せにとお祈り申し上げます。



その翌週の 30 日には久しぶりに上京いたしました。昨年は震災のためにやむなく取りやめた「臥龍梅を愉しむ会」ですが、是非とも再開を望む声が多く寄せられましたので、今年は 7 月に開催すべく、会場の下見に出掛けたものです。詳しくは来月にご案内いたしますが 7/15 (日)、江東区清澄庭園の大正記念館で開催するよう準備を始めました。ご愛飲家の皆様にはふるってご参加いただきますようお願い申し上げます。



その晩は、虎ノ門の酒 Bistoro で開かれた、母校、慶応大学の 120 美酒会の皆さんの新年会に出席しました。毎年秋に開催される連合三田会大会の日本酒コーナーに塾出身蔵元が参加しておりますが、今年の大会幹事さんたちへの激励をこめての催しでもあります。昨年開かれた美酒早慶戦の個人部門で弊社の純米大吟醸愛山が一位なったことはご報告いたしましたが、海外出張していたため会場には出席できませんでした。今回の新年会の席上で、そのときの賞状と記念品を授与していただきました。この酒器で飲んだらわが臥龍梅もいっそう美味しくいただけそうです。

好評発売中の「**純米吟醸 活性にごり酒**」ですが、取り扱いには十分ご注意ください。まず、できるだけ低温で、出来ればマイナスの温度で貯蔵してください。壺内で酵母が生きておりますので、日数の経過とともにガス圧はどんどん高くなります。購入されたお客様はお早めにお召し上がりください。開栓は慎重にお願いします。銀色の包装をはがして留め金具を外したら、片手で壺の口をしっかり持ち、もう一方の手を使ってタオルか何かで上から覆いながらプラスチックキャップをゆっくり外してください。キャップが取れるとポンという音がします。一瞬おいてから、壺の底に沈殿していた**おり**とともにガスが勢いよく



立ち上ってきますので、**そのままキャップを開けっ放しにせず、もう一度ねじ込んでください。キャップと壺の隙間からガスを徐々に抜いてゆき、落ち着いたところでキャップを開けてお召し上がりください。**キャップを開けても沈殿していた**おり**とガスが立ち上ってこない場合には、もう一度キャップを締めて壺をゆっくり逆さまにして**おり**を攪拌してください。ガスが立ち上ってきます。



さて、今月は先月に引き続き**山田錦 55%の純米吟醸袋吊雫酒**をご案内いたします。頑張ってたくさん袋吊しましたが、在庫が寂しくなってきましたので、まだご注文でないお客様はお早めにご注文ください。

お待たせしていた同じ**山田錦 55%の無濾過生原酒**も出荷準備が整いましたので合わせてお試し下さい。

春とはいえまだまだ寒い 2 月のこと、おからだをおたいせつに。

敬具

平成 24 年 2 月吉日

鈴木 克昌