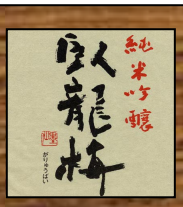
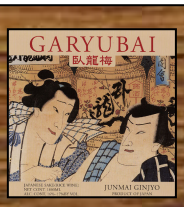
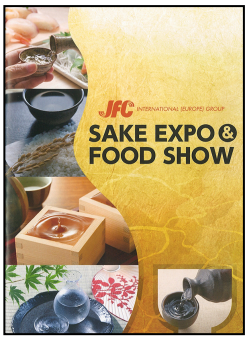
『臥龍梅』　蔵便り

平成二十九年霜月





拝啓　日増しに寒気加わる季節となりましたが、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だくさんです。10/7 から 10/12 までの 6 日間、イギリスに出張してまいりました。**JFC UK** さんがロンドンで開催した **SAKE & FOOD EXPO 2017** に参加するためです。10/8(日)の晩に主催者と出展者が顔合わせをする前夜祭、10/9(月)が朝から本番の展示会、その晩が懇親会という日程でした。昨年に引き続き二回めとなるイベントで、今回は展示会翌日の 10/10(火)に JFC の営業の方に時間をいただいてロンドン市内の取引先を同行訪問いたしました。会場は前回と同じく **Victoria　Station**　近くの **Royal Horticultural Halls** で公園を前にした閑静な環境です。羽田を発つ前、日本はまだまだ暑い日が続いていたのですが、ロンドンに着くといきなり最高気温 11 度という寒さでコートを持参して正解でした。欧州の日本食市場の拡大とともに日本酒市場も広がりをみせている現況を踏まえた、日本食レストランのオーナーやシェフを対象にした B to B の展示会です。昨年は 150 名くらいのお客様でしたが今年はその倍の 300 名以上のお客様をお迎えする盛況でした。日本人が 3 割、英語のみを話す現地の方が 7 割といったところで、通訳を介しての商品説明が大半です。今のところ弊社は、イギリスへは、**山田錦、五百万石、誉富士それぞれ 55%精米の純米吟醸酒**を輸出しております。もう少し上のランクのお酒も試していただきたいと思ってスーツケースに入れて持参した**備前雄町 50%の純米大吟酒**をブースで提供したところ大好評でした。どうしてもこのお酒が欲しいというお客様が何人かおられ、急遽 JFC UK さんへの輸出アイテムにこのお酒を 1 点追加していただくことが決まりました。展示会の翌日、市内を営業して廻った後、JFC スタッフの方と一緒に **Picadilly Circus** 近くの日本食レストラン **GINZA　ONODERA** さんを訪問いたしました。お店ではお鮨に合わせて臥龍梅の山田錦と五百万石をいただきました。臥龍梅がロンドンの一流レストランの SAKE リストの先頭に載せて提供していただいているのを見ると、わが子が独り立ちするのを見るような誇らしい気持ちになります。ちなみにこちらは世界中に 6 店舗を展開する高級店で NY 店でも臥龍梅を取り扱っていただいております。帰国三日後の 10/15(日)には、母校慶應義塾大学の**連合三田会大会**の酒蔵ブースで**美酒早慶戦一位の酒杯**を飾りながらお酒の試飲販売を行いました。会を追うごとにこの会でも認知度が高まっているようで、持参したお酒を全部売り尽くして早々に店をたたみました。その翌週の 10/21(土)は再度上京し、**和酒フェス in 中目黒**と老舗焼き鳥屋の**京橋伊勢廣さん**が主催する**屋形船での臥龍梅の会**に掛け持ちで参加しました。折悪しく台風 21 号が日本列島を直撃するさなかでしたが、どちらのお酒の会も大盛況でした。



さて、今月は皆様お待ちかね、**平成 29BY の新酒**、**五百万石 55%精米の純米吟醸袋吊り雫酒**と**純米吟醸初しぼり**をご案内いたします。どちらもすっきり辛口に仕上げました。**ツウ**も必ずやご満足いただける出来栄えです。お早目にご注文ください。

向寒のおりから、おからだをおたいせつに。　　敬具

平成二十九年十一月吉日　　鈴木　克昌