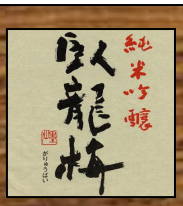
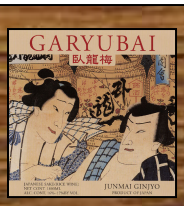
『臥龍梅』　蔵便り

平成三十年水無月





拝啓、いよいよ今年も田植えの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。まず造りの方のご報告です。先月のゴールデンウィーク末日の5月6日(日)、市内の料亭、**大花**さんで**甑倒し(こしきだおし)**の宴会を催しました。米を蒸す道具を甑と称しますが、最後の留仕込みを終えて文字通り甑を倒して片づけ、仕込みが完了したことを祝うことから甑倒しと申します。今期も80本以上の仕込みを無事終了いたしました。全て精米歩合60%以上ですので全て吟醸酒、さらに9割がたが純米酒ですので息が抜けません。昨年の9月23日に蔵入りして以来7か月半、本当に長い長い道のりでした。この後、上槽、火入れの作業がまだ残っておりますが、ここまでくればあらかた終わったも同様です。長い間頑張ってくれた蔵人の皆さんのご苦労をねぎらうため、景気よくいこうじゃないかと、地元清水の芸妓衆を呼んでぱっと一騒ぎいたしました。芸者さんとお座敷遊びに興ずる蔵人の楽しげな姿をご覧ください。今年はどの仕込みも素晴らしいお酒に仕上がりました。これから漸次ご案内してまいりますので楽しみにお待ちください。次に営業関係のご報告です。先月ご案内のとおり今年も8月26日(日)、江東区清澄庭園の大正記念館にて恒例の**臥龍梅を愉しむ会**を開催いたします。5月11日に**臥龍梅応援団**の皆様にメールでご案内したところ予定数の入場券を**即日完売**いたしました。その後お申込みいただいた皆様にはやむなくお断りしております。この場を借りて深くお詫び申し上げますとともに、来年はお早めにお申し込み頂きますようお願い申し上げます。また、応援団に登録いただいてないご愛好家の皆様には是非とも登録いただきますようお勧めいたします。私事にわたって恐縮ですが、私の長男の孝昌が専務として当社に入社致しました。東京で大手損害保険会社のシステムエンジニアとして働いておりましたが、結婚を契機に家業を継ぐべく帰郷したものです。酒造業はまったく未経験ですので当分は修行の身ですが、お酒の会等でご挨拶する機会もあるかと存じます。その節はご指導ご鞭撻の程、よろしくお願い申し上げます。

さて、今月は2点の新商品をご案内いたします。1点目は**静岡県産誉富士**を**45%精米**で仕込んだ**純米大吟醸酒**。華やかな香りと白ワインを思わせるすっきりした上品な味わいが特長です。2点目は**北海道産の酒造好適米、吟風**を**60%精米**で仕込んだ**純米吟醸酒**。昨今は飯米で北海道産のお米が高品質で注目されており、西の方の酒造好適米が高温障害に悩まされがちであることから、新しい可能性を求めて北海道産の酒造好適米にチャレンジしてみたものです。ボディのしっかりした飲みごたえのある味わいのお酒になりました。試飲していただいた方には極めて個性的で今まで経験したことのない味わいだと評していただきました。どちらも父の日のプゼント用の首掛け付きでご案内いたします。是非ともお試しください。

初夏の候、皆々様ますますお元気で。　　敬具

平成30年6月吉日　　鈴木　克昌