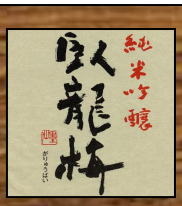
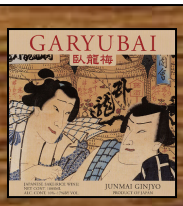
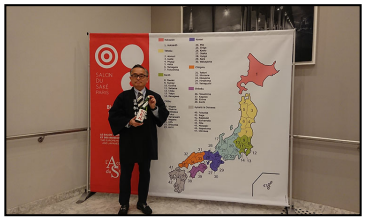
『臥龍梅』　蔵便り

平成三十年霜月





拝啓　朝晩めっきり冷え込むようになりました。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。パリで開催された **Salon De Sake 2018** とロンドンで開催された **UFJ SAKE EXPO & FOOD SHOW 2018** という二つのイベントに参加するため、10 月 5 日から 12 日にかけてヨーロッパへ出張してまいりました。現地時間 5 日の夕刻にパリ到着。先ず、6 日朝からセーヌ河畔、エッフェル塔に程近い **New Cap Event Center** という会場で開かれた **Salon De Sake** に臨みました。会期は 10/6,7,8 の三日間で、最初の二日間は一般消費者向けのお酒の会、最終日がレストランや飲食関係者を対象にした商談会です。朝 10 時から 19 時までの昼休みなしの長丁場、しかも三日間連続で来場者数 4,000 人規模の会となると日本でも滅多にありません。臥龍梅は既にフランスで販売しており、お取扱い頂いているレストランのオーナーやリカーショップのバイヤーの皆さんとご挨拶することが出来ました。80 近い参加蔵の半分以上がまだフランスで発売しておらずこの会を契機に進出を計画しているのだそうです。その意気に負けじと拡売を目指して三日間頑張りました。9 日にはロンドンに移動し、翌 10 日に **JFC UK** さんの主催する **SAKE EXPO** に参加しました。大英博物館近くの **Victoria House** の **Bloomsbury Ballroom** という会場です。この会への参加は今年で三回目です。現在イギリスで販売している山田錦、五百万石、誉富士、各 55%精米の純米吟醸酒三点を飲み比べて頂くとともに、特別に持参した今年の **LONDON SAKE CHALLENGE** でそれぞれ **Gold 賞**と **Silver 賞**に輝いた**開墾十里香**と**臥龍梅 山田錦 35** の純米大吟醸二点をテイステイングして頂きました。お客様の感想を集計したところ、それぞれお気に入りが分かれましたが純吟三点の中では五百万石の人気が一番高かったようです。イギリス在住の専門家 Alex Kirillov 氏も後にブログで「特に五百万石が気に入った。調和のとれた酸味と桃の香りに似たフルーテイな吟醸香を持つ軽くてなめらかな味の酒」と評してくださいました。純米大吟二点についてはお客様から異口同音に「素晴らしい出来栄え」「いつ入荷するのか」というお言葉を頂きました。つい先日、嬉しい NEWS が届きました。世界的なワイン品評会**ブリュッセル国際コンクール(CMB)**が新設した日本酒部門**「サケ・セレクション」**の純米大吟醸酒部門で**臥龍梅 山田錦 35** が特にすぐれた**プラチナ賞**に選ばれました。全部門で総数 617 銘柄がエントリーし欧米の専門家ら 35 人が銘柄を一切知らされず実際に味わって審査したそうです。最近ベルギーへの輸出が始まったところですので、この賞を契機にベルギーのみならずヨーロッパ全域への輸出に弾みがつけばと思います。

さて、今月は海外で受賞した純米大吟 2 アイテムのほか皆様お待ちかね**五百万石 55%の純米吟醸袋吊り雫酒(新米新酒)**、新発売の**臥龍梅 畑によし**をご案内致します。どれも素晴らしい出来栄えですので奮ってご注文ください。

向寒の折から、どうぞご自愛専一に。　　敬具

平成 30 年 11 月吉日　　鈴木　克昌