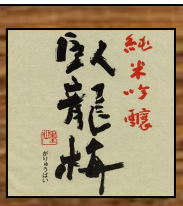
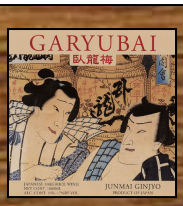
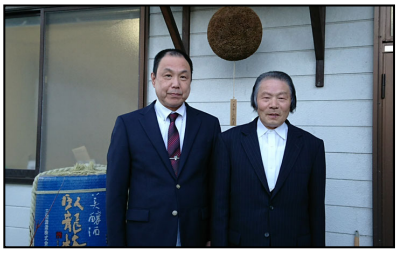
『臥龍梅』　蔵便り

平成三十一年正月





新年　明けましておめでとうございます。昨年末は各種商品が売切れてしまいご不自由をお明け致しました。謹んでお詫び申し上げます。ご注文に詰め口が追い付かない状態でした。正月早々壜詰めして出荷準備しておりますのでご容赦願います。昨年 2018 年は皆様にとってどのような年だったでしょうか。わが町、清水にとってはTV やアニメで有名な**ちびまる子ちゃん**の作者、**さくらももこ**さんを亡くした年でした。さくらさんは郷土を代表する文化人であり、臥龍梅をこよなく愛して下さいました。11 月に東京の青山葬儀所で開かれた「ありがとうの会」に、生前のご愛顧を感謝して四斗樽をお贈りしたところ、さくらプロダクションの方がさくらさんお手製のリトグラフを持ってわざわざお礼にきてくださいました。ほのぼのとした温かみを感じさせる画風で如何にもさくらさんのお人柄が偲ばれます。



ところで、弊社商品の裏貼りに記載されている杜氏名が菅原富男から多田和仁に変わっていることにお気づきでしょうか。岩手県花巻市出身の南部杜氏、菅原富男が平成 15 年の秋から 30 年の春まで足かけ 16 年の長きにわたって弊社の杜氏を務めてまいりましたが、平成 30 年秋の造りから同じ南部杜氏の後輩、多田和仁に杜氏職をバトンタッチいたしました。高齢になられた奥様を一人だけで一冬自宅に残すに忍びなくなったというのが理由です。杜氏が変わるとお酒の味も変わるのではと懸念される向きもおられるでしょうが、ご心配にはおよびません。後任の多田杜氏は 28 年秋から二冬、頭として菅原杜氏からみっちり指導を受けました。それだけでなく、交代後も仕込みを始めて軌道にのるまでの約一か月、正月初めから各種大吟醸の仕込みに取り組んでそれらが酒に仕上がるまでの約一か月半、更に上槽したお酒を火入・貯蔵する 4 月下旬から 5 月上旬までと、菅原杜氏が引き続き要所要所を指導してまいります。贅沢な二人杜氏体制で臨むわけですが、それもひとえにお酒の品質を維持し更に向上させていくためです。皆様、今年の臥龍梅にご期待ください。さて、蔵人と言えば大晦日も三が日もなく、麹と醪の守をするのが仕事です。とは言え、少しは息抜きも必要ということで一月三日の晩に、蔵人 5 名を伴って市内の中華料理屋、盛旺さんに繰り出しました。　そこでよく飲むこと、食べること！写真をご覧ください。総勢 6 人で、臥龍梅の超辛口 720ml 壜が 7 本空きました。お燗酒もかなり頂いておりますので一人平均 5 合は下りません。蔵人諸君、頑張って美味しい酒を造ってくださいよ！

さて、今月は山田錦 35%の純米大吟醸の新酒をご案内いたします。ふくよかな香りときりりとした味わいは新年を寿ぐに相応しいお酒です。

厳しい寒さのなか、ご一同様ますますお健やかに。　　敬具

平成 31 年 1 月吉日　　鈴木　克昌