

# 蓬萊飛騨の蔵使い

Vol. (40) 2012.3  
蓬萊醸造元  
有限会社 渡辺酒造店  
発行責任者/渡邊久憲  
岐阜県飛騨市石川町巻之町7-7  
TEL: 0577(73)3311  
FAX: 0577(73)5959  
http://www.sake-hourai.co.jp/  
E-mail: hourai@d2.dion.ne.jp

ごあいさつ

御礼ご報告申しお返しです。  
シーズン来春もどうかご期待ください。

こんにちは。蔵元の渡邊久憲です。  
はたしてどうなることやら？と思ひながら今年前にはじめた「蓬萊蔵まつり」もふなげさまで6周年を迎えることのできる月16日(土)の500名もの皆さまに、会場にたどり着き無事に終了いたしました。

「名古屋から来たよ」「富山から来たよ」「岐阜県内のお客様に限らず、県外から多くのお客様がいらしたことは驚きでした。ご参加いただきましてすべての皆様に心より御礼申し上げます。

今春は、毎年大好評をいただいた「おろし酒」袋入り酒のほか、「蔵まつり号外酒」蔵まつり限定・生にがりも皆さまにお楽しみいただきました。酒まんじゅうや大吟醸メロンパンなど酒蔵スイーツ、飛騨牛ホルモンを使用した酒カレーや無料ブルメの酒蔵汁はあじう間にかなり大変失礼いたしました。

「きき酒クイズ」にチャレンジした人はその難しさに頭をかかへ、「全商品試飲コーナー」では一杯のつもりが二杯、三杯...当日出展いただいた地元の方のご協力もあり、ちびっ子から大人まで楽しめる蔵まつりとなりました。

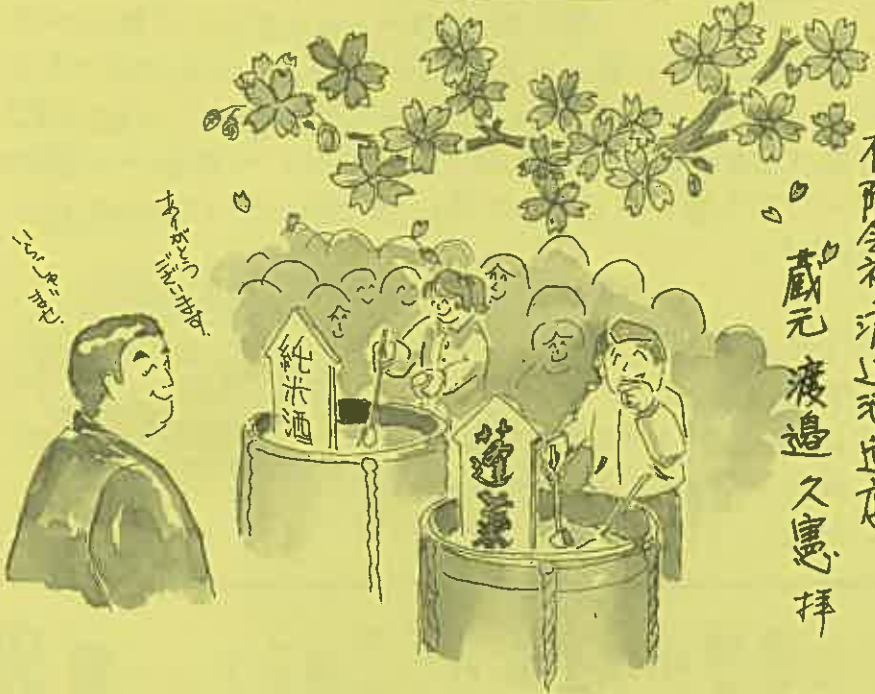
また日本興業の小泉エリさんマジックショーで大盛り切り。楽しい芸をたくさん披露してくださった。当蔵のお酒とともに飲んで笑って楽しんで大盛況のステージとなりました。

会場でのゆくりと昼食を美味しくいただき、今年はお声にお応えし、今年は無水亭おはこ様のご協力により、暖かい空間でゆくりと本格手打ち蕎麦をお楽しみいただきました。おいしかったよ。今年度は家族連れでまた来るね！そんなご満足の声を多数いただきました。私ももううれしく思いました。

一年に一度、渡辺酒造店から皆さまへ、心から感謝を込めて開催する蔵まつり。その今年もさらなる進化をお約束し、今後も酒造りに精進して参ります。  
来年、春祭生の季節に、再びの会場をお待ち申し上げます。

有限会社 渡辺酒造店

蔵元 渡邊久憲 拝



## 速報 最高金賞受賞 ワイングラスでおいしい 日本酒アワード2012

2012年2月16日に酒文化研究所が主催する「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」が開催され、全国の酒蔵から325点のエントリーがありました。

このアワードは、ワイングラスで日本酒を飲むスタイルを提案すること、世代「食」「世界」という3つの境界を越えて日本酒が広がる事を目指すことを目的として酒文化研究所が主催するコンクールです。

審査員は、日本醸造協会会長はじめ、フレンチシェフ、イタリアンシェフ、料理研究家、雑誌編集者、アウンサーなど多彩な顔ぶれの20名で構成されました。

テイastingは日本酒の大吟醸用を開発したフリーデル大吟醸グラスで、味・香り・見た目、厳正な審査の結果、弊社の「蔵元隠し酒」が最高金賞を受賞しました。最高金賞受賞酒は11点、入賞率6%の狭き門を突破した栄誉です。

表彰式＆入賞酒お披露目会は4月9日アカデミービルズ(港区六本木)で開催されます。(渡辺久憲)



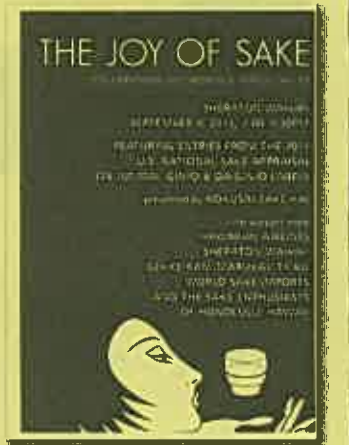
## 「全米日本酒歓評会」で 金賞もダブル受賞!!

2011年度「全米日本酒歓評会」が110イ州ホノリル市で開催されました。全米日本酒歓評会は、優良な日本酒を審査するほか、アメリカ人の日本酒ファンをターゲットに銘酒も最高のコンディションで楽しんでいただくことを目的に開催されています。

日本と米国の審査員が2日間、329銘柄の出品酒を「香り」「口味」「バランス」を基準に審査。このなかで、弊社は以下の部門で金賞をダブル受賞することができました。

- ◎吟醸酒部門
- 蓬萊 純米吟醸 家伝手造り 金賞
- 蓬萊 吟醸 伝統辛口 金賞

この度、初の出品で金賞をダブル受賞することができ、大変光栄に存じます。これからご期待に応えられるよう、高品質の酒造りを目指して努力してまいります。(渡辺久憲)



## 蔵人紹介 樽井藤彦

蓬萊ファンの皆様、はじめまして。営業・配運担当のファンキー・フルイです。

蓬萊のロゴが入った黄色の軽トラックで毎日飛騨市内を走り回っています。配運の仕事が大変と感じることは、雨降りの日です。晴天の日気分爽快となり、仕事も順調に進むのですが、雨降りの日は酒を濡らさないように色々と気取りが必要になります。しかしこの程度の事は大変だと思わなければ「まだ苦痛が足りませんね。さし何れはお客様が喜んでお酒を美味しく飲んでいただける事を毎日思いながら一生懸命走り回ります。もうすぐ古川祭。皆様に喜んでいただける酒をお届けできるよう今日もテンション上げてがんばります!!



