

第18回 酒処 吉本 試飲会

和の時間

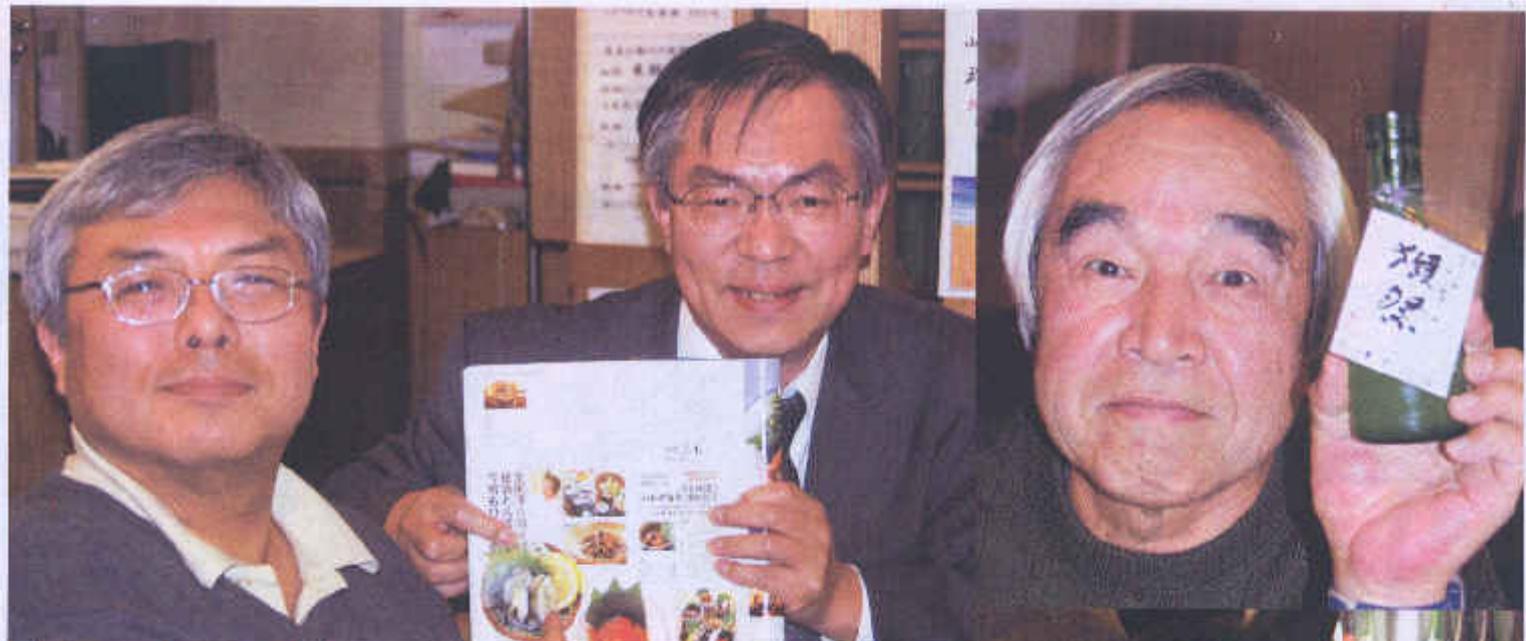
・輪の風景



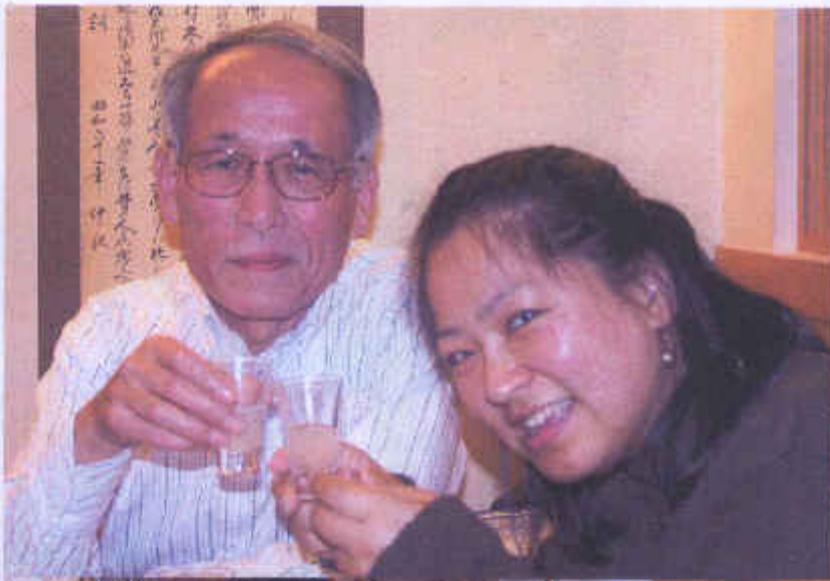


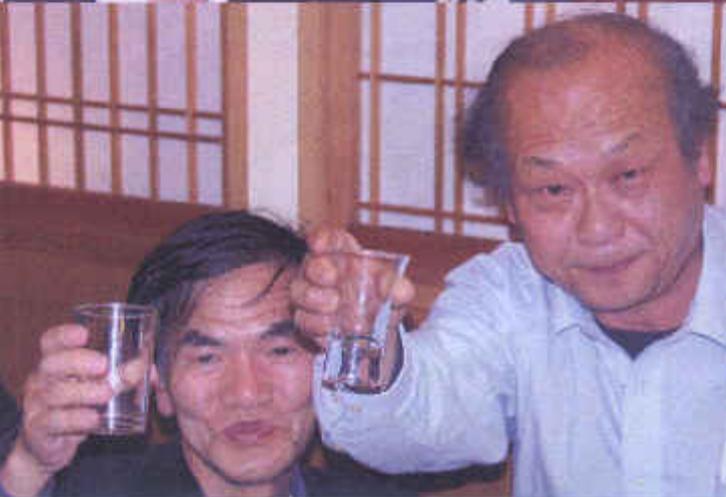




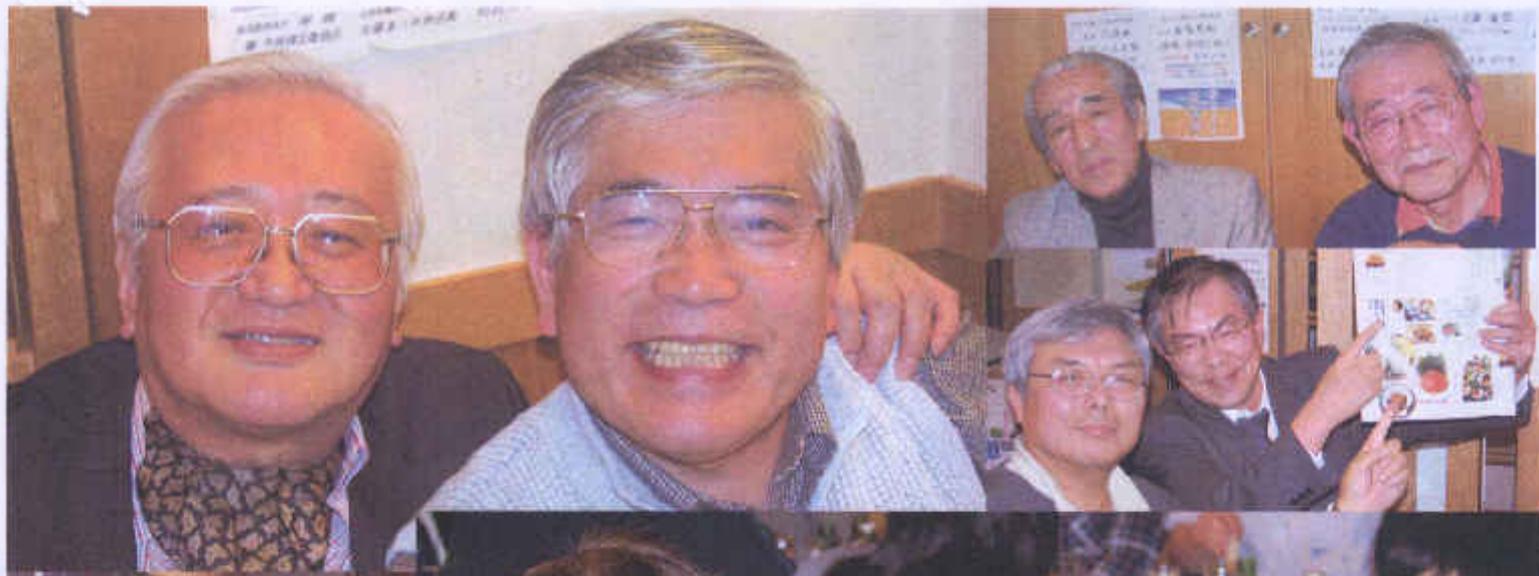














2009.2.7
狸味博覧会
梅井博志

第十八回 狸味博覧会
山崎酒造株式会社
2009.2.7





第十八回地酒処 吉本試飲会 山口の銘酒 獺 祭を楽しむ会

アンケート集計結果 41 / 53

◎御話し&きき酒について

- ・白紙 ・OK ・GOOD ・適当 ・素晴らしい! ・良かったです!!
- ・蔵元の話が面白かったです ・満足 ・満足。知識を詰められました。
- ・酒づくりのコンセプトが良くわかった
- ・長すぎず分かり易い説明話。早くレポート配布願いたい。
- ・全体的に秀れた清酒だと感じます。その根本は仕込み水にあると納得しました。
- ・桜井社長の人柄が出ていて良かった・・・
- ・桜井社長のお話は作り手の心意気の伝わってくるものでした。
- ・素晴らしいお話でした。経営の勉強になりました。
- ・今日のお話は今までの中で最高でした。
- ・大変聞きやすく解りやすいです。 ・もっとゆっくり飲みたい。
- ・日本酒に対する熱い想いに感銘を受けました。これからも素晴らしい酒造りに期待しております。水・米・技・気候、何より人の心…全てがそろっての美酒。心より楽しませていただきました。素晴らしいお酒を比べる…やはり好き嫌いを比べるだけなのかな? 今日全ての出会いに…感謝!
- ・毎回楽しいお話ときき酒が楽しみです。今日も本当に楽しかったです。
- ・はじめてのきき酒の会、雰囲気がとても良い
- ・お話満足。酒も美味しく楽しかった。
- ・社長のお話が面白く、また、お酒の説明がわかり易かったです。お話を聞きながら頂いたお酒は特徴がわかって大変美味でした。
- ・前回に続き2回目の出席。お話しもきき酒も楽しい一時。もっとも「きき酒」は正直アンケートには回答しにくい
(社長：きき酒と懇親会を分けたのはお酒単体と料理と合わせて見た場合の違いがはっきりわかると私自身が感じているのと、お酒単体をききながら蔵元さんの説明をしてもらう場合と宴会合間に説明の場合とでは思い出に残るのは前者と…私の主観ですが…)
- ・御酒のつまを聞き本当に楽しかった。
- ・「温め酒」→本当に温めて欲しかった。
- ・大変わかりやすく、ゆっくり話していただいてとてもよかったです。説明をききながらですので、そのときは何となく納得して飲みました。それぞれの違いがわかりました。
- ・比較しやすいように並べてあって助かった。
- ・獺祭、初めて飲みました。数種の比べて違いが楽しめました。
- ・又来たいと思う。直接お会いすると飲む時に蔵元の顔が浮かぶと思う。
- ・あの(まさかエヴァの映画にまで登場した)獺祭についてお話が聞けるというので楽しみにしてました。蔵元の姿勢、好印象さらにアップです。工程よりそういったポリシーの話が興味深かったですね。きき酒はこれほど好みに分かれるのが

意外でした。本当に方向性一緒！？というほどで。

- ・ ちょっと長い める爛がきき酒のときに欲しい もう少しゆっくり
- ・ 大変良い企画であると
- ・ きき酒の進め方がやや遅い ・ きき酒のペースはちょうど良い
- ・ 御話 → 面白かったけど、試飲し出すとつい聞き逃すのでできれば最初にまとめて聞きたい 温め酒のきき酒になっていないのは減点！！というか蔵元のコンセプトに反します思います。
- ・ ポピュラーな大吟醸50でもレベルが高い事もあり、どれも素晴らしく感じられました。お話からも真摯さが感じられ良かったです。 あといつも以上に人が来ている様なので、何人来たか公表してください (社長 蔵元さん以外で51名)

(社長：どんな形式も面倒なものですが、主旨を生かすために必要だと考えていただきたい、試飲シート未記入、印象薄くなり、お酒のみの試飲も面倒という意見が多くなり…懇親会オンリーが良いという事になると 普段の呑み会と違う試飲会という 参加のお客様・蔵元さん 消費者と生産者・販売双方にとって有意義な会でなくなってしまうと考えております)

(社長：試飲時に御爛酒は今後の検討課題にいたします。用意本数(予算)・タイムスケジュール的に正直ぎりぎりでしたので、冷酒と爛酒両方を同時に出す事も含め検討いたします)

マスター：個人の意見を尊重して、記入されたまま(漢字変換修正はします)を打ち込みしております。)

◎懇談会についてコメントをお願いします

① 料理&御酒はいかがでしたか

- ・ 白紙 ・ good ・ 良 ・ いつも大満足です。 ・ お酒がたりない！(涙)
- ・ うまい！！ (料理もお酒も) 煮物は絶品でした。 ・ 満足
- ・ 山口の料理、美味でした。 ・ とても良かったです。 ・ 少し混み過ぎ
- ・ 丹精をこめた料理は好感が持てる。御酒は皆刺戟性が弱く美味しい。
- ・ 塩いか美味でした。御酒はいわずもがなです。
- ・ 料理と酒の良さを十分味わって感謝です。
- ・ いつも素晴らしいお酒と内容 頭が下がります。
- ・ わさび漬は御酒にあいすぎ、塩イカは相変わらずうまい！刺身は全部美味しいのだけれど特にハタに心酔です。炊き合わせはやさしい味で胃に染み渡ります。し・あ・わ・せ・！です。柚子の香りと胡麻味噌が口に広がり…ああっ。マナガツオの香りに心おどらせました！ ふぐ天は…もう言うこと無しです。脱帽。マナガツオの付け合せの昆布の山椒佃煮も御酒に最高！！ 河豚は唐揚げが一番でしたが、天ぶら最高！です。紅いもも良い…ぼっ 棒寿司はメめとして最高です。
- ・ 全て大変美味しかったです。特に煮物の大根には体を温めて頂きました。ありがとうございました。
- ・ お野菜の煮物が大変美味かったです。焼き物と煮物の順番がメニューと入れ替わっていたのはわざとでしょうか？ 天ぶらはお酒が足りなかったのが少し残念でした。(お店のお酒を出していただいて有り難う御座います)
- ・ 楽しい会で再度来たいです。 ・ 御酒に夢中になりどれも◎でした。

- ・長野のするめきゅうりにわさび漬け 御酒に良く合いますね
- ・楽しく美味しくいただきました。最後のカブの寿司最高。
- ・山葵漬け食べてからだ結構お酒の味変わって面白い感じがしました
総合的には「やばい」と。うますぎる酒と料酒で酔いの周りが… (笑)
- ・全て美味しくいただきました。 ・ Very Good ・ 問題ありません
- ・平目が歯ごたえと甘みが美味しい、縁側が更に油が乗って美味しい！ 御椀 柚子の香りが良い味その甘さも絶品。大根がこんなに美味しいなんて、焼き物の付け合せのゼリーシナモンは行ってます？ (社長：林檎シナモン入りゼリーです)
- ・塩烏賊はすばらしいし、山葵の若葉の漬けものも素晴らしい
- ・マナガツオの味噌は品が良いです。 ・ 天ぷら、棒寿司おいしかった。
- ・お酒もたっぷり、料理も美味 お酒とピッタリ
- ・やはりシンプルな料理は良い。特に和食に日本酒。当たり前だと思う
- ・「野菜の炊き合わせ」は是非定番メニューに加えてほしい。
- ・合う酒、単体で飲みたい酒 それぞれでした。
- ・炊き合わせ！！ 美味！！
- 電子レンジの爛 あれ？ (社長：湯銭の御爛です！電子レンジは酒を壊します)
- 料理が出てるのに 酒がないのは ×××！！

第十八回「山口の銘酒 獺 祭 を楽しむ会」全体に対し御意見をお聞かせ下さい

◎ 価格

- ・ リーズナブル ・ 白紙 ・ 適度 ・ OK! ・ 良い ・ 適当 ・ 満足 ・ 並
 - ・ Good ・ 丁度良い ・ 十分 ・ ちょうど良い ・ ——
 - ・ 普通 ・ まずまず ・ 妥当の価格 ・ この内容なら妥当でしょう ・ 妥当
 - ・ 全て良し ・ 安い!
 - ・ とてもプライスだと思えます。 ・ 適 ・ 良 ・ 好し ・ 善し ・ 好い ・ 善い
 - ・ これ位ではと思う
 - ・ 日頃長く付き合うなら、1本2千円~3千円が望ましい
 - ・ いつもながらの会費で心より感謝しております。
 - ・ 少し高い気がしますが仕方ないですね
 - ・ この内容でこの価格は安いと思う
 - ・ これだけの酒・料理が6千円なら安いものです
 - ・ この内容でこのお値段! 格安でしょう!
 - ・ 試飲瓶に注ぎ足してはいいけどその瓶をその瓶を全アイテムを揃えてくればいいけど、試飲後飲めないアイテムがあるのは××!! 19時からが本番にしてくれないと!
- (41人中 34名から妥当以上評価 白紙7名)

◎ お酒ラインナップ

- ・ 白紙 ・ 満足 ・ 良い ・ OK ・ すべて良い! ・ GOOD ・ とても良い ・ 良好
- ・ 満足 仕込み水もありがたかったです。 ・ very good ・ 十分です ・ 上
- ・ 広島のお酒は初めてでしたが23%の大吟醸は驚きでした (社長：山口の銘酒・・・泣き)
- ・ 今回はすごい全部純米大吟醸 ・ 満足致しました ・ 獺祭7種は良かった! ・ 最高
- ・ もう1本ほしいところ ・ 満足だが もう1本欲しい!! 酒総量少ない
- ・ 全て満足 ・ 大好き ・ 始めてなのでわからないけど悪くないと思えます ・ 大変良い

- ・十分な種類 ・全てが素晴らしく感じました。 ・見事です ・あっぱれ
- ・毎日飲むため あきの来ない物が好き癖のないのがいい
- ・バラエティ豊かで大満足です。 ・ユニークなラインナップ
- ・設問の意味は? ・とても良い加減 ・ものすごく満足。新酒の会に匹敵します。

(41人中 28名から良い満足以上評価 白紙11名)

◎ 案内 (32人中 22名から良い以上評価 3名がもう少し早く下さい以下評価)

- ・メールで迅速にお教えいただきありがとうございました。
- ・ノープロブレム ・丁寧でした ・白紙 ・OK ・適度 ・very good
- ・きちんと確認のお電話を入れず、ご迷惑をおかけいたしました
- ・今回知人を紹介いたしました、それも含めて 集客が弱い時に知人を誘っていた事を入れていただけると助かります。
- ・初めての参加でした。今後案内頂ければ幸いです。 ・妥当
- ・もう少しはやい方が良いかも・・・ ・いつも有り難う御座います。
- ・友人からだったのでわかりません ・若松屋さんからより
- ・若松さんの枠でラッキーでした。 ・若松さんにまかせておけば大丈夫!
- ・若松さんからでした、また企画してください ・来なかった ・来てない
- ・チケットは当日でもいいのでしょうか案内には明記されてませんでした。
- ・もう少し早く案内をしてもらえると助かります ・早めに出してください
- ・早めに欲しい 酒粕も販売してください ・わかり易い内容 ・全て良い
- ・ご丁寧に感謝 ・また是非お願いします ・上
- ・前回の試飲会の報告書と一緒に届くにくい演出。まいりました。

(社長:まことに申し訳ありません、人員変更等々で体が空かず…前回の試飲会から後手後手になり 色々にご迷惑をかけました…泣き)

(41人中 9名から妥当以上評価 白紙21名 早く&来てない11名)

◎ 蔵元さんから「日本酒の輸出をどう考えられますか」

- ・輸出を求められる土壌があれば輸出しても良いと思います。ただ差別化が出来ない様では良い酒がむくわれぬ。
- ・輸出自体は大賛成ですが、「旨い日本酒」限定です。というより「しっかり造ったお酒」という事です。大手の造った宣伝しまくらないと売れない様なお酒はNG 「うまい日本酒」は世界に誇れます。
- ・白紙 ・賛成 ・OK ・大いに日本の文化を普及せよ
- ・海外では日本酒が特別高値で売られております。お値段が高いということは、日本のお酒が素晴らしく美味しいということだと思います。
- ・諸外国に17年駐在したが、日本国内で飲む様な美味しい酒は手に入らない。ワインに比べて遜色はないと思うので、積極的にやれば良いと思う
- ・ワインに負けないよう頑張ってください。支援します。 ・よいと思う
- ・是非やるべきです。世界が味を理解します。 ・広めて欲しい! ・特に問題なし
- ・輸出されるのは構わないのですが、それによって、米を主食としない外国人の舌に合わされ日本内の味が変わったしまうのは嫌だなあ…というのは実際に米国に輸出されるものを(岩手のお酒です)頂いたのですが合わせているように感じたので
- ・頑張っって前進あるのみ! ・ばてれんに日本文化の素晴らしい酒を知らしめるべし
- ・大いにやるべし! 日本の素晴らしさを外国に伝えて下さい

- ・ 良いと思います→が輸出された日本酒が蔵元を出た時の酒質を保っていただけるか？
→これは日本の消費者も同じ。日本酒を飲むシチュエーションをどう海外で作るか
和食で日本酒ではないと思います。
- ・ 日本酒を海外で扱う場合「純米酒のみ」という縛りがあると聞いています。瀬祭さんのお酒はある意味ワインぽいので、洋食にはあわせやすいと思います。特に発泡酒は良いと思います。
- ・ 反対はしませんが、料理とあわせるとか、工夫が必要かと、といよりは国内での日本酒ファンを増やす事を考えて欲しいです。
- ・ 飲んだ瞬間に旨いと感じられるのは日本酒。外国人に日本酒党が増えつつある最近の傾向あり。
- ・ 大いに輸出して日本の誇りにしてください。
- ・ 日本酒の良さを沢山の人に知ってもらうことを考えると賛成です。ただし韓国と中国が偽物を作り始めるのではないかと不安にもなります。
- ・ 欧州にて「日本の酒に興味はあるが飲んだことはないのでは是非一度飲んでみたい」という人と多数お会いしました。日本文化の一つとして是非世界の人に知ってもらいたいと思いますので輸出自体は悪くないと思います。コストパフォーマンスではどうなるかわかりませんが・・・
- ・ 世界に知ってもらえるのはOK。しかし私の分がなくなると困るな・・・(笑)
- ・ 日本人向けも海外と同じスタンスでやれないもののでしょうか？
- ・ 適量が難しいと思います
- ・ 侍・腹切り・富士・芸者…♪ から 日本酒 御造り 寿司 天ぷらになると良い
- ・ 日本国内で入手が難しくなるなら一考の必要がありますが、個人的にはワインと同じように他国の人に評価されれば素晴らしいと思います。
- ・ 今の味を守り輸出先の取り扱いに注意して日本酒の味を広めていけば良いと。国内流通量が減って高くなるのは困る。
- ・ 自然と海外へと市場が広がって行くのは当然の流れと考えるので自負を持つてのことなら問題ないと思います。
- ・ うるち米自体が殆んど輸出できない現状を考えると加工品である「酒」は数少ない輸出可能な品なので良いとは思いますが。
- ・ いいお酒で手に入りにくいとプレミアをつけて売っているお店が多いので蔵元さんからの輸出は良いと思います
- ・ 外国で日本酒が飲めることは賛成です。

今回もアンケートにお答えいただき有り難うございました。

書いていただいた御意見・結果をふまえ、吉本試飲会（営業・品も含め）を盛り上げて行きたいと思えます。これからも仕入れ関係や蔵元さんと話しつつ、皆さんに喜んでいただける会開催が出来きるよう、頑張ってます。

◎今回きき酒した中でのあなたのベスト3をお教えてください

アンケート回収 41/53人中 41人ALLで246点

(1番・・・3点 2番・・・2点 3番・・・1点 の一人持ち点6点で集計)

獺祭 8銘柄 お客様が選んだランキング

1. 獺祭 磨き二割三分 63/246
2. 獺祭 磨き三割九分 62/246
3. 獺祭 純米大吟醸50 41/246
4. 獺祭 発泡にごり酒 磨き二割三分 25/246
5. 獺祭 温め酒 24/246
6. 獺祭 遠心分離 磨き二割三分 15/246
7. 獺祭 発泡にごり酒 50 シャンパン瓶 10/246
8. 仕込み水 6/246

マスターこと大原 慶剛より一言。

H21 02/07 吉本試飲会「山口の銘酒 『獺祭』を楽しむ会に御参加いただき、本当に有り難う御座いました。今回もまた皆様の御愛顧のお陰で好評開催出来ました。アンケート集計他今回はほぼ順調に進み、御写真の発送等開催月に発送できました。

また2/7の会は受付4時間で席が埋まってしまう程盛況で参加できた方はラッキーとしか言えない状況でして、キャンセル待ちの方には本当に申し訳なく思っております。次回以降の会に参加頂ける様に、配慮いたしますので宜しくお願いいたします

さて投票結果は、アンケート回答の如く、獺祭磨き二割三分と獺祭磨き三割九分が1・2番という結果になりました。集計していて面白かったのは、きき酒ベスト3で

1番 磨き二割三分 or 磨き三割九分

2番 磨き三割九分 or 磨き二割三分

と半数が回答され

3番 純米大吟50

1番 発泡濁り二割三分 or 遠心分離二割三分

2番 磨き三割九分 or 温め酒

と1/4の方が回答され

3番 温め酒 or 純米大吟50

お客様の好みでそれぞれの磨き二割三分に票が割れてしまったようですし、それと発泡系が好みかそうでないかで分かれておりました。

今回も懇親会中に満遍なくお酒が減った事と全てのお酒と料理が全て無くなった事、アンケート結果・お写真等々から判断して、良い試飲会になって、非常に良かったと思います。

以下アンケート用紙欄外抜粋（社長：今回無茶苦茶欄外書き込み多い(T_T)泣きそう)

〇二割三分

「二割三分…刺身系のさっぱりした料理やつまみ無しでいける美味しく飲める」
「二割三分…美酒の条件を全て満した酒 うますぎ！ 1口め2口め3口めと、飲むたびに旨さが湧き出てきます」「食前食後酒かな、美味いから」「美酒」「GOOD」
「やっぱりNo.1」「うまいね」「美味しい」「いいものはいい」「最高？」「素晴らしい」
「さっぱりしたモノと合うね そのままでも美味しい」「デリシャス」「グラッチェ」
「最高峰の美味さ！ 納得納得！」「いいものはいい それ以外に言うこと無し」

〇三割九分

「三割九分…どの和風料理にも合い GOOD!」「食中酒にはやっぱり三割九分だわ」
「味が濃い」「肉などの味の濃い料理にも合う」「焼き物に一番あう」「濃くて美味しい」
「煮物ともいける」「和食と1番調和した酒 BEST」「温め酒と迷ったけどこっち1番」
「これが1番ええ！」「食べ始めるとこれが1番美味しい」「食中 特に刺身」
「飲んでて飽きないし、料理が美味くなる」「食べ合わせ抜群！二割三分ごめんなさい」
「普段飽きるほど吞んでても飽きない どうして？」「食い物美味くなる良い酒」
「きめ細かいポリュームがたまらん」「河豚や白身魚天ぶらと合うね」「萌え（笑）」
「懇親会でこればかり吞んでいた…他の酒がもう無いし…美味いからいいけど」
「食が進むね」「これがいい」「地酒って感じ」「叫ぶほど料理に合う」「悶えるほど…」

〇純米大吟醸 50

「毎日の様に飲みたくなるお酒ふくらみが心地よい」「やわらかい飲みやすい」
「漬物と合うなー」「癖のある料理でもいける」「チーズに合うかな」
「やわらかさが曲者 癖になる」「ほっとするね」「ピザ欲しくなった」
「中年殺し！な酒…世のオジサマ達の味方…」「若い奴にはわからない良さがある」
「よいわー」「ふくよかないい酒」「いい感じ」「コストダウン・手抜き無し歓迎美味」

〇温め酒

「温め酒は、常温・ヌル燗・熱燗、すべてOK!! うまい！」「焼き魚といいね」
「温め酒 ずるいです。温めるとこんなにバケるとは…まいりました」
「煮物に合うねー」「あまい、まるやか、好み」「燗すると美味さ倍、熱燗でさらに倍」
「燗上がりするね 温度下がっても美味しい」

〇遠心分離二割三分

「力強さが心にしみます」「珍味類に合うねー」「パワフルな感じ良い」「好き」
「オリのポリューム感がたまらん」「ばわふりゃーですな」「厚みが良いね」

〇発泡にごり 50

「ピリッとした感じがシャンパンに近いかな」「和食より創作料理かな乳製品使った」
「個人的には1番！ わさび菜には合わなかった」「洋食の珍味類やチーズが欲しい」
「きめ細かい柔らかさが良い」

「23%39%はじめは美味しかったのですが…にごりをいただいてからは薄く感じた」
「選ぶのを悩む回はありましたが全種類から悩んだ会は始めてです」
「発泡 23%食後用のデザート」「発泡にごり二割三分クリスマスに呑みたい」
「仕込み水 美味しい お代わり無いのは淋しい 今度はもっと用意してね」
「全て美味しくいただきました 有り難う」「いやー堪能しました」

今回は、ご挨拶で御話し致しました様に丁度お店に入ったばかりの時に「獺祭」のお酒に出会い、桜井社長さんと御話しする色々な機会に「お店に立つキキ酒師として、お酒の判断（お客様視点も含めた、醸造サイドででない、お勧めをするサイドでの）する場合の自分なりの手法（モノサシ）を考えるのに大きなヒントを下さった」と私が思っている蔵元さんです。

実際、その当時、幸運にも造り手サイドの安全な商品・品質向上の為の厳しい視点でのキキ酒を知り、お客様サイドに向けた末端の最前列の売り手として如何にキキ酒するかと正直悩んだ時期がありました。

そんな時、造り手サイドで山田錦・純米大吟のみで酒を造る事を1つ基準・切り口とされている1つ筋が通った桜井社長さんから

…飲まれた方が、美味しいと思った酒が美味しい酒だよ… = 嗜好は人それぞれ

…全てのお客様の嗜好を満たす酒は無いよ… = 全てを満たす基準無し

駆け出しで迷っていた私にとっては1つの光明でした。

（当たり前なんだけど当たり前の事は皆なかなか言ってくれないものです）

（ストレートに如何にキキ酒すべきかと聞いた訳でなく、結構あいまいにどんなラインナップでお客様にお勧めしたら云々と…感じで質問したように思います）

何をしかめっ面で、真面目腐って減点批評で酒見ようと思ってるんだろ、視点を切り替えて、自分なりに楽しく面白く判断できれば楽しいじゃないか、自分が面白いと思わないものの良さを語る事、お勧めする事が出来るものかと…思うようになり…独りよがりにならない様に…とにかく色々な方と話して…

その頃、若松屋さんの小林社長さんにも高島平のお店を訪ねて、随分アドバイスいただきまし、高瀬先生も勉強会等々で色々御指南いただきました。

その結果の1つが試飲会の試飲シートであったり、メニューの御燗の温度表示・商品説明等々であります。

あらためて、父が逝って10年、お客様を含め皆様様に御教授・御指南いただき、何とか続けて来れました。本当に有り難う御座いました。

決まり文句ですが、お酒の輪を広げて行くためにも、吉本を御愛顧・御協力いただいている方々と共に頑張ったいと思います。今後とも御支援・御指導・御鞭撻のほど、宜しくお願いいたします。

今後も吉本試飲会を開催し、ご案内いたします、奮って御参加をお願いいたします。お寒い中、お集まりいただき、本当に有り難う御座いました。

2009/02/26 私信 乱文乱筆 御容赦下さい

追伸：次回試飲会開催は5/23 山形の銘酒「大山」さんを予定しております