

マリン通信 4月号 1304023

広中央店

阿賀店

こんにちは、阿賀店の児玉です。11月号で、西条の酒祭りに行ったという話を書きましたが、その記事を見たというお客様からの情報で、2月に吉浦にある蔵元、水龍さんの**新酒絞り会**というイベントに行ってきました！入場時に参加費 500 円を払うとコップを渡され、**搾りたての日本酒を飲み放題**という何とも太っ



皆さん、お元気ですか？
広中央店の沖本です。桜の開花宣言が春の訪れを告げています。東京の方では、もう桜も満開とか。この原稿が皆様のもとに届く頃には、呉の二河川ほとりの桜も見頃を過ぎているかもしれませんね。「春」と聞けば、何だか気分がウキウキしてきます。我が家にも春の訪れと一緒にかわいい孫達がやってきます。去年の夏に来た時、庭で流しそうめんとバーベキューをしたのが、すごく楽しかったみたいで、「今度、じいじいのお家に行った時、流しそうめんとバーベキューがしたい！」とリクエストがありました。竹の中を流れてくるそうめんを箸ですくいあげて食べるのが楽しかったみたいです。竹の子堀りは少し時期が早いので、また次の機会に普段できないことを経験させてやればと、孫達を迎える準備に忙しい今日この頃です。



腹なイベントで、醗酵を終えたもろみを酒袋に入れて吊るし、重力で自然に搾られてチョロチョロと出てきたお酒をコップで受けて飲むというものと、機械で圧力をかけて搾ったものとの2種類を楽しむことができました。どちらも独特でフルーティな芳香があり飲みやすく、機械絞りの方は醗酵で発生した炭酸ガスが溶けているようで微炭酸のシュワシュワ感もあり、普段味わうことの出来ない美味しさについつい飲み過ぎてしまい、帰る頃にはベロベロに酔っ払ってしまいました。会場には RCC テレビの取材も来ていて、実は私もインタビューを受けちゃいました！かなり酔っ払っていていつどの番組で放送されるの

ビューを受けちゃいました！かなり酔っ払っていていつどの番組で放送されるの

左が酒袋を吊るして自然に搾ったもの、右が機械絞りのものです。少し濁りがあります。機械搾りは圧力をかけて搾っているので、微かな炭酸のシュワシュワ感がたまりません♪



か等は聞き忘れていたのですが、後日それを見たというお客様より、『イマなま3チャンネル』でチョロッと映っていたと聞きました。とにかく、ものすごく楽しませて頂きました！情報をくれたAさん、本当にありがとうございます！これからも、美味しいお酒情報をお待ちしています♪(皿)

仕込んであるそうなんです。はそれぞれ違うお酒をいっぺいあるタンクに

