

おのゝ口酒造文庫

低アルコールのカテゴリーは・・・

「この酒は、お花列ですか？ 今年の夏は本当に暑かったですね。連日35℃を越えたりやビールの一人勝ちかと思いきや前年をわずかに下回るという記事がありました。しかし成人一人あたりのお酒を飲む量はほぼ横ばい。それじゃあ一体なにが伸びているのかと思ったり、「リキール類」と「雑酒」のなかでも「発泡酒」とのこと・・・価格もさがることながら低アルコールでこちらかといえは甘めです。スッキリタイプが好まれた、ということなのでしょいか？」

清酒も最近低アルコールや発砲性の従来のお酒ではちょっと違う味のものも造られています。が、(サニリーション)に気を付けてくださいよな(これが現在消費量を底上げしているかという、残念ながらそれまではいいっていないのが実状なのかな、と思います。

最近、当社の若い女性社員に「友達と飲むときは何を飲むの?」と聞きまして、予想したとおり、「チューハイ系」という答えが返ってきました。

そこで「じゃあ清酒がベースになったチューハイ系のもがあったら飲んでみたいと思う」と重ねて聞いたところ、その返事は「そいつはいいものがあったら飲んでみたいですね」として、「そいつは商品で、考えてみると・・・ないですね」

ショットバーなどで清酒がベースになったカクテルはありますが、チューハイ的な感覚の商品というのは確かに店頭で見たことがありません。

また、「女性」「健康志向」といった切り口から考えると、低アルコールにハーブ、例えばレモンバームやミント、カモミールなどを入れて「健康発酒」的なイメージを打ち出してみるのも一つの方法ではないでしょうか？

(但し購買意欲をそえられるキャッチフレーズやピンがあるいは、文字の美しさなども付随しますが・・・)

そして現在製造されている低アルコールを、果たして通常の度数のものと同じカテゴリーにおいていたままで良いのかな、とも感じます。

もっと別の新カテゴリーで打ち出し、今まで清酒に興味を持たなかった層に広く親しまってもらい、清酒業界の活性化に繋がるような気がしてなりません。

しかし「酒」で非常に問題になるのは現在の免許制のあり方なのでしょいか。

現在の清酒製造免許で「清酒」をベースとした「リキール類」あるいは雑酒が造れる仕組みが、けしていい仕組みではないかと思っています。

国の制度をどうにか変えることは出来なにかもしれませんが、個人ではなく組合単位、あるいは県単位、業界として動いた時、大きな力が発揮されるのではないでしょいか。

「こんなことを考えるのは邪道だー素人の浅知恵だ、設備屋が何を言っていると思われるかもしませんが、日本の誇れる伝統をその時代によって多少変化させながらも本流を失わず脈々と流れていって欲しい」と言つた願いはあります。

これからまた「多忙の日々が続くことと拝察いたしますが、重藤様、お身体ご健勝くださいませ」

「腹立てずの異見会」

ワタシ「そんなだめだめ!! ぜえ～っただめ!!」 Y主任「まあまあ、僕の話も聞いてくださいよ。そもそも...」 Wタシ「聞くまでも無い!!」 M次長「なにそんなに怒ってるんです? 人の話も聞かんと...」 K主任(初登場)「部長、いつも冷静に人の話を聞いてらっしゃるのに、今日はどうしたんです? 黒田長政のように言ってらしたじゃないですか」 戦国時代の武将黒田長政は「腹立てずの異見会」というものを開き、その会では何を言っても決して腹を立てたりせず、真摯に異見を聞き入れ藩政に反映させていったとのこと。経営者にとって必要なことですよな.....。しかし実際そう簡単にはこのような境地になれないものです。(反省・・・)

ワタシ「これが冷静になれるもんですか! いくらじゃんけんにも勝ったからって、私の大好きなモンブランケーキを取っちゃうなんて...」 M次長・K主任「それはY主任、アンタがわるい!!」 Y主任「何でやねん...当然の権利でしょー」 K主任「部長からモンブラン取ったら何が残ると思ってるの?」

ワタシ「へっ?」 M次長「がっかり...か!」 一同「うーさぶっ...」 (*)

手作り小物のお話

今回の小物は何にしましょうか?」
「うーん、何にしようかなあ...」
で、毎回始まる小物作り。
決して器用なわけではないんです。
アイデアが豊富なわけでもないのです。
誰でも簡単に出来て、でもちょっと嬉しい、
そんな小物を作りたい...
*今回は小物入れを作ってみました。
アメやジュエリー、タバコ入れなどに
どうぞ!



暖かいてもなすがうれしい宿
「熊鷹観光ホテル」 石川県珠洲市

「R金沢駅からレンタカーを借りて走る」と約2時間
能登半島の先端にある珠洲市真浦町に、心のこもったも
てなしをしてくれる小さな宿があります。

「主人の名前は和田玉昭さん、強力にサポートしてい
る明るい奥様。そして料理長は島子さん、若いけれどし
っかりと修行を積み、和をベースとして地元の魚貝を
メインにオリジナリティのきいた料理を出してくれます。
部屋からは望む日本海の夕日は日頃の疲れを癒し、海の
音は心地よく耳に響き、まるで子守唄のようによすらかな
眠りを誘います。朝食のお豆腐、美味しかったなあ...」

0768 327 0406
* 広告料をせめて書いておきたいんで
す。