

カレーの力

ホテル椿山荘東京

野菜を食べるカレー camp / camp express

レストラン よねむら

レ・フルシェット

たいめいけん

リゾットカレースタANDARD

CLOSE UP

繁昌店の食材&メニュー



安川哲二の今月一品

THANKS
30TH
ANNIVERSARY



友田晶子の
気になる

日本酒

「瀬祭 磨その先へ」 瀬祭が目指すその先とは？



瀬祭 磨 その先へ
(磨き二割三分720mlと2本セット)
3万5000円(税別)

瀬祭の勢いが止まらない。

極低精米の純米大吟醸のみを商品とする瀬祭(旭酒造・山口)は、その味わいと確固たるポリシーでここ数年業界では珍しい右肩あがりを示す国内外ともに知られる人気ブランドだが、昨年に発売された「瀬祭 磨 その先へ」は、すでに発売されている人気銘柄「二割三分」とのセット販売で3万円という価格。「常識的な造りを超えることによって、美しい香りと共存する重層的な味を実現」したとは桜井博志社長。運よくその味を経験したが、たしかに緻密な舌触りと洗練度が数段上がっているように感じた。スペックは公表されていないが、前に社長が「枯ら

し(精米のあと米を落ち着かせること)をしなくていいことがわかったんだよ」と嬉しそうに語っていたのがこれに結びついているかもと推理している。製造本数2500本のうち1000本は海外で売れているという。高価格商品がなければ海外で勝負できないとも社長は言う。

さらに、5月にオープンする京橋スクエアガーデン内に割烹青柳とのコラボで「瀬祭Brewery」を開店する。連日盛況の様子が今から想像できる。今後はニューヨーク、パリ、ベルリン、ロンドンに出店予定とか。

また、今年10月開催される「メルセデスベンツ・ファッションウィーク東京」のオフィシャルスポンサー

にもなる予定。瀬祭の世界ブランド化にますます拍車がかかるといいうけだ。

瀬祭のキャッチコピーは「山の小さな蔵」だった。先日、周東町瀬越(おそごえ)にある蔵を訪ねて驚いたがこのキャッチ通りまさに山

の中。地元の運転手さんも道を間違えたほど。蔵は3年前に建てた1号蔵と去年増築した2号蔵で18000石の稼働体制にあり「小さな蔵」のコピーを使わなくなったこと

を実感できるが、なんと2014年12月には地上12階のビルになり製造能力5万石になるのだとか。目下の問題は原料の山田錦が足りないこと。ちなみにこのビル、東山口で最も高

い建物になるらしい。

先日発表された売上推移、平成19年度の売上は7億4000万円、純利益6000万円。平成23年度の売上は25億1000万円、純利益3億2000万円。純利益は5年で5倍強の成長である。

社長が蔵に戻り3代目社長に就任した昭和59年、蔵は廃業寸前だった話は知られたところ。山の中の小さな蔵が目指す「その先へ」は、さてどこなのだろうか。

旭酒造
☎082718610120