

🌸 今月のテーマ：2019年と2020年に向けて

①2019年10月、有働由美子さんと宮下純一さんが
 当蔵を見学されました！！



実は鹿児島生まれの有働さん、今回民放ローカル番組に初出演されました。とても焼酎がお好きで慌ただしい中、「相良」と「仲右衛門」を試飲して頂きました。気さくな人柄でカメラが回っていない時でも笑顔が絶えず、初めての焼酎蔵見学とのことで興味深く色々質問して頂きました。



発酵している”もろみ”
 かいの
 権入れを体験！
 思った以上に重労働だと驚く有働さんです。

②「相良お多福2020」の焼酎を限定販売！

多くの福を呼ぶ「お多福」のイメージで描いた鹿児島で活躍する陶芸家・石神いづみさん作成のラベルに、焼き芋が美味しいと評判のシルクスweetで仕込んだ焼酎を詰めました。白麹で醸した芋本来の甘い香りと包み込むような優しさを感じさせる味わいに仕上がりました。



陶芸の他、絵画、手芸など創作活動を続けられている、石神さん。詳しくは
 祈答院いづみ窯Web
 サイト→を
 ご覧下さい。



③弊社は2020年で創業290年になります。

今年の焼酎づくりも無事終わりました。製造計画通り事故なく1年分の焼酎をつくりあげることができました。これまで支えていただいた皆さまに感謝です。弊社は2020年で創業290年を迎えます。代々受け継がれてきた伝統を継承しつつ新たな挑戦をしていき、多くの方々に愛される焼酎をつくり続けていきたいと思っておりますので、どうぞご期待下さい！！



2020年もよろしくお願ひ致します!!

社員紹介NO.4



【相良由美子 さがらゆみこ】

2016年3月入社
 2019年7月取締役就任

- 血液型 A型
- 好きな食べ物 魚介類・麺類
- 苦手な食べ物 チキン南蛮
- 趣味 片付け(時間があれば部屋の模様替えをします)
- 実はこんな人・・・ スポーツ全般苦手ですが水泳は4種目泳げます!



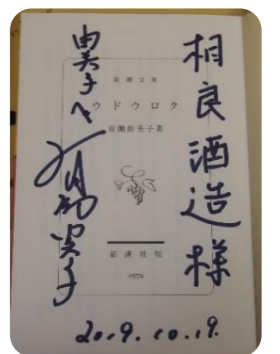
由美子の近況報告♪

9月から始まった製造が終わりました。嬉しいような寂しいような複雑な気分です。製造に携わるようになり、今年で4年目ですが、毎日が勉強の日々でした。



特に環境に応じて麹が繁殖しやすい温度湿度に適切に対処することの大切さや、製造中も瓶詰作業があるため出荷の状況に応じて作業工程の優先順位を決め、効率よく進めていくことの難しさを痛感する毎日でした。また、今年は初めて自分で考えて仕込んだ、紫芋の焼酎が今タンクの中で熟成中です。どんな焼酎に仕上がるかとても楽しみです。

2019年の私の一番の思い出は、鹿児島読売テレビの特番で、有働由美子さんが弊社に来られ蔵内を案内し、色々お話が出来たことです。名前が同じ由美子ということで、親近感を持っていただき、今思い出しても夢のような時間でした。この時ほど祖父に「由美子」と名付けてもらって感謝したことはありません(笑) 苦労話も伺い、仕事の厳しさも想像でき、さすがに第一線で活躍される方は違うなあと感じました。帰り際にサイン入りの書籍もいただきました。これを読んで悩んだ時や苦しい時など有働さんの事を思い出して、明るく前向きに頑張っていこうと思いました。



さがら
相良酒造株式会社

〒892-0819 鹿児島県鹿児島市柳町5番6号
 電話 099-222-0534 FAX 099-227-1157
 HP <https://sagarasyuzou.com/>
 メール info@sagarasake.jp



Facebook
 週一で
 更新して
 います♪