

20200515_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2020年5月15日（金）20:00-21:00

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第1回 ～瀧自慢と喜楽長～

コーディネーター：小澤和幸さん（朝日屋酒店 代表）

ゲスト：瀧自慢さん

喜楽長さん

参加者：13人

（NPO 法人理事長、ビジネス研修講師、会社員、コンサルタント、税理士、大学生、行政書士、司法書士など）

発表：

1. 酒販店業界と新型コロナウイルスについて

酒販店業界は、3月、ほとんど新型コロナウイルスの影響がありませんでした。4月は飲食店向けの売上げが80%減となりました。ただし、一般のお客さんの来店などが増えて、一般のお客さん向けの売上げが40%増となりました。ただし、店舗のある酒販店に限ります。店舗のない、業務用の酒販店は新型コロナウイルスの影響はたいへん大きかったといえるでしょう。一般のお客さんの来店は17時ごろ多くなっています。新型コロナウイルスの蔓延前は、その時間帯は飲食店のお客さんが主でした。

2. 日本酒の楽しみ方について

まずは盃です。蛇の目は色目を楽しめます。ワイングラスは香りを楽しめます。杓は味の違いがよくわかります。これはその形状より、辛口に感じやすくなります。しかし、よく見かける日本酒グラスは色目も香りも味も特徴づけません。また、熱燗、ぬる燗、常温、冷酒などお酒の温度を変えることも楽しみ方の一つです。

3. 瀧自慢について

本日は、純米辛口をご用意しました。すっきりして、香りも落ち着いています。お米は五百萬石です。和食に合います。冷酒で召し上がっていただいています。常温になっても味は変わりません。新酒としては「夏の吟醸」をお薦めします。フルーティな香りを楽しめます。季節の天ぷらに合います。

4. 喜楽長について

鈴鹿山脈の水系です。能登杜氏の造りになっています。本日は、特別純米をご用意しました。やわらかな味にて、口中に広がります。飲み慣れると、味わいがいきるようになっています。夏酒「特別純米 若苗」は新型コロナウイルス対策でがんばっている医療関係者を応援するタグがついています。特別純米です。ソーダ割りがお薦めです。

以上