

# 火災の近況報告

【2020年11月27日(金) 12時50分頃 麴室出火】

製造部の社員が昼休憩中に異常な匂いに気が付き、消防に通報。幸い、他への類焼もなく、人的被害もなく1時間足らずで鎮火にいたりましたが、麴室は全焼し、中の麴や製造途中であった酒母は廃棄せざるを得ませんでした。麴室を温める電熱線のショートが出火の原因でした。

その日のうちに、SNS で製造を再開させるためにはどうしたらいいか、と困っている窮状を発信すると、多くの酒造関係者からアドバイスを頂き、お客様からも大変多くのご声援、ご支援を頂きました。本当にありがとうございました。

【1月21日(木)より仕込み再開】

現在は、屋根の復旧を終え、その他の仮復旧をしたのちに製造を再開しました。麴製造については、東海酒蔵4社様に造っていただきました。4月上旬頃までに残りの新酒が出来上がる予定です。

【コラボ新酒などの企画について】

今回ご協力いただいた酒蔵様への感謝の気持ちを込めた、特別な新酒を発売予定です。詳細はまた本誌やHPなどで情報を発信します。その他にも特別な企画も準備中です。

【麴室の再建について】

今夏麴室の建設を行い、秋からは自社での麴造りを再開させる予定です。蔵人一同で話し合った結果、これからは澤田酒造では全量麴蓋での麴造りを継続することに決めました。

コロナ禍中、火災事故で失ったものは本当に大きく、一時はこのまま酒造りを諦めなければならないかと覚悟をしましたが、いち早く現場の復旧にあたってくくださったボランティアや業者の皆様、そして麴製造を助けてくださった酒蔵様のおかげで、こんなにも早く製造を再開することができました。また、大変多くの皆様からご支援、ご声援をいただいたことが何よりも大きなエールとなりました。人の気持ちは、落ち込んだ人間に前を向かせて進ませるだけの大きな力があることを、身をもって感じさせていただきました。本当にありがとうございました。まずは、新酒を完成させ、自社での麴造りを再開させるよう蔵人一同頑張って参りますので、今後ともどうかよろしくお願いいたします。



出火時の様子



焼けた麴室内



関谷醸造様で麴の引取り

## イベントのお知らせ

名古屋三越栄店 販売会 3月3日(水)～9日(火) (名古屋)

春のお酒や火災前までにできていた新酒を販売予定です。コロナの感染状況によっては変更になることもございます。

## HIDE-AWAY vol.45

### 酒蔵お嬢さん通信

澤田英敏／兵庫県姫路市出身。ヘヴィメタルとパンクロックをこよなく愛する嬢です。

私、副社長の英敏です

○麴室火災が起きてから早2カ月が過ぎました。1月21日に造りが再開し、蒸米の香りが立ち始める酒蔵にいと、ゆっくりと気持ちが前向きに変わり始め、火災という辛い記憶を忘れることは当然できませんが、忘れるのは焼け焦げた麴室の光景だけにして、皆様からの温かいご支援、ご声援は忘れることなく心に焼き付けて、一步一步確実に前へ前へと邁進してまいります。

今号はオチ無しショートコラム集を

○澤田家で飼っている純系名古屋コーチンのレモンは白老の酒粕が大好き。

面白いのが大吟醸の酒粕よりも普通モノの酒粕が好き。米の削っていない分、食べ応えがあるのか？謎です。

○当たり前が当たり前でなくなって、今まで些細なことと感じたことに感謝することが多くなりました。好きなところに行けて、好きな

人に会えて、好きな食べ物を食べたり、好きな音楽を生で体感したり…。今まで色々な理由をつけて現場に行かなかったことを後悔することも感謝が増えたのと同じくらい増えました。欲深い事も必要。生きる糧になるから。

○長男がコロコロコミックを買いはじめた。もう漫画が楽しめる年齢になりました。分厚さが懐かしい。ドラえもんの傑作選も掲載してある。変わったのは価格だけで本質は変わらない。昔は早売りしているお店に走って買いに行った思い出。講談社のコミックボンボンを読んでた友達と半月で交換して両方読んでいましたが、結果コロコロ派。今はボンボンがないのが少し寂しい。

○最近は全然釣りに行っていません。この時期になると「早く温かくならないかなー」と思い続けて30年。釣れなくても全然いいので釣りに行きたい。

HAKUROU Net Shopping (一部取扱いの無い商品もございます)

<http://hakurou.ocnk.net/> 白老の商品をネットでも購入できます。クレジットカードもご利用できます。

清酒 白老/醸造元 澤田酒造株式会社 愛知県常滑市古場町4-10 E-mail sawadasyuzou@hakurou.com TEL 0569-35-4003 FAX 0569-35-6953 <http://www.hakurou.com>

■店舗休日のお知らせ…●1月・2月：日曜日 ●3月～：土日祝 PayPay・楽天Pay等キャッシュレス対応店舗です。

お酒は20歳になってから。20歳以上の確認ができない場合のお酒の販売はできません。

# 白老酒季

第101号  
2021.2

清酒 白老 醸造元  
澤田酒造株式会社  
愛知県常滑市古場町4-10  
TEL 0569-35-4003  
FAX 0569-35-6953  
<http://www.hakurou.com>

第101号  
2021.2  
Vol.27



私が六代目社長の薫です  
よろしくお願ひします

令和3年は、感謝からはじまりました・・・。

思いもよらない出来事があり、記念すべき白老酒季 100号の後の発刊が一ヶ月ほど遅くなりましたことをお詫び申し上げます。本誌裏面でも詳細は記載しておりますが、仕込み真つ只中の11月27日に当社の麴室が火災で全焼し、仕込みが中断してしまいました。現在は、他の酒蔵の協力を得て、仕込みを再開することができております。4月上旬までの間、遅れを取り戻すように新酒を製造して参ります。その為2月下旬の酒蔵開放では、いつものような新酒を取り揃えることができません、コロナの感染状況も鑑み5月に延期とさせていただきます。その時には皆様にお会いできることを楽しみに今は「道しるべ」を定めることが毎日の活力に繋がると思っています。

「道しるべ」といえば、12月には、私が入社以来、酒の調合技術や白老の酒の味、哲学を学んできた元専務の澤田政吉(享年98歳)が他界いたしました。「道しるべ」である存在を失い、さらに麴室再建を見せることができなかったことが大変悔やまれるのですが、最後には、私達に「新しい時代の始まりだな」という言葉を送ってくださいました。

澤田酒造が今後歩み始める「新しい時代」、飲み手である皆様と一緒に希望のある未来に向かっていきたいと思っています。今後ともどうかよろしくお願いいたします。

今号では、春のお酒に新しいラインナップも加えて季節のおすすめをご紹介します。また、「待っててね!酒蔵開放」と題しまして、酒蔵開放での人気酒をご用意しております。毎年人気の「今朝しぼり純米吟醸」企画は、今年はいえませんが、本来酒蔵開放がある日に合わせて、仕込み再開第一号の新酒ができる予定ですので、「槽口しぼりたての生原酒」の予約販売を行います。詳細は中面をご覧ください。酒粕を食べて育った知多牛と名古屋コーチンのコラボセットも再販いたします。どうぞ合わせてご覧くださいませ。

澤田酒造株式会社 6代目 澤田 薫



2021.1.21 蒸し再開

## 酒蔵開放&白老の新酒を楽しむ会 延期のお知らせ

例年2月に開催していた『酒蔵開放』及び『白老の新酒を楽しむ会』について、火災の影響により仕込みが予定より後ろ倒しとなっているため、延期とさせていただきます。

『酒蔵開放』の延期先の日程は5月22日(土)・23日(日)を予定しております。(『新酒を楽しむ会』は未定です。)詳細は決まり次第、HP や facebook、次号の白老酒季でご案内申し上げます(新型コロナウイルスの感染状況などの社会情勢を鑑み、開催可否は慎重に検討の上決定いたします)。

また、毎年この時期を楽しみにしていただいている皆様へ少しでも酒蔵開放を味わっていただきたいと思い、『待っててね!酒蔵開放キャンペーン』と題して、酒蔵開放で人気上位のお酒をご用意したキャンペーンを開催させていただきます。

新酒の3種はまさに今が旬で、5月の酒蔵開放では販売しないお酒となっていますので、是非今の時期にお楽しみいただければと思っています。詳細は本紙中面をご覧ください。

## 澤田酒造ホームページリニューアルのお知らせ

2021年3月下旬

澤田酒造のホームページをリニューアルいたします!ショッピングサイトも買いやすくなります。ご期待くださいませ。

※本誌掲載の商品価格は、税込み価格です。