

平成25年 6月 吉日

青年部会員 各位

広島商工会議所青年部
会 長 松田 哲也
国際委員会
委員長 向井 勝志

広島商工会議所青年部「7月例会」の開催について
(ご案内)

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。また、平素より青年部事業に格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

今、様々な分野においてグローバル展開が進んでいる中、日本酒業界も全国の多くの酒蔵が海外への展開を目指しています。同じ醸造酒であるワインやビールと比較して日本酒は圧倒的にシェアが低いのですが、徐々に「sake」という呼び名は全世界に広がっているようです。

本例会では、国内のみならず海外での評価も高い「獺祭」で有名な旭酒造株式会社の桜井社長をお迎えし、酒蔵の再生から世界展開に至るまでの試行錯誤や失敗を通しての貴重な経験談をご講演いただきます。旭酒造(株)は山口の山奥の小さな酒蔵でしたが、今では「獺祭」はJALのファーストクラスで採用されたり、ハーバード大学ビジネススクールで獺祭の講義が行われたりと、国内外で積極的に展開されております。本例会は日本、広島そして自社の良さを見つめ直すきっかけとなることを目指すと共に、会員の皆様のグローバル意識の向上と今後のビジネスの一助となることを目的といたします。

また、講演会では旭酒造様のご厚意により「獺祭」の試飲を行いますので、ご期待下さい。

ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合わせのうえ、是非ともご参加くださいますようお願い申し上げます。

敬具

記

日 時 平成25年 7月24日(水) 18:00～21:00
講演会 18:00～19:35 懇親会 19:45～21:00

場 所 ホテルセンチュリー21 広島 3階 プラド 講演会
2階 フォルザ 懇親会

内 容 講演会
テーマ 「ピンチはチャンス」
講 師 旭酒造株式会社
代表取締役社長 桜井博志 氏

懇親会

登録料 5,000円(当日受付にて申し受けます。)

キャンセルされる場合は3日前までにご連絡下さいますようお願いいたします。以降のキャンセルにつきましては、会費を徴収させていただくことがありますので、ご了承ください。

出欠回答は7月10日(水)までに事務局宛ご返信下さい。

(出欠の如何に関わらず、必ずご返信いただきますようお願いいたします。)

講演会、懇親会では酒類を供しますので、ご本人運転のお車でのご来場はお控えいただきますようお願いいたします。

広島商工会議所では、地球温暖化防止のための環境行動の一環として、5月13日～10月31日の間、夏の軽装運動を実施しております。趣旨ご理解のうえ、軽装でご出席いただければ幸いです。

【事務局】

〒730-8510 広島市中区基町5-44

広島商工会議所 中小企業振興部内(担当:吉岡)

TEL:082-222-6661 FAX:082-222-6006

E-mail:yeg@hiroshimacci.or.jp HP:http://www.h-yeg.jp

以上

【広島商工会議所 中小企業振興部 吉岡宛 FAX：082-222-6006】

(広島商工会議所青年部 「7月例会」)

7月24日(水) 18:00～21:00

講演会 18:00～19:35

懇親会 19:45～21:00

出 欠 連 絡

講 演 会

ご 出 席 ・ ご 欠 席

懇 親 会

ご 出 席 ・ ご 欠 席

会社名 _____

氏 名 _____

プロフィール

旭酒造株式会社

代表取締役社長 桜井 博志

- ・1950年5月 山口県生まれ。
- ・松山商科大(現:松山大)卒業後、灘(兵庫県)の酒造会社に就職。
- ・3年半後、実家の酒蔵に戻って家業を手伝うものの、父親との折り合いが悪く、地元で石材業を営む。
- ・34歳で酒蔵を継ぎ、銘酒「獺祭」を生み出す。
- ・獺祭は国内だけではなく世界16カ国・地域へ売り出している。
- ・平成24年度の生産量は一升瓶に換算して80万本に上る。
- ・全国の山田錦(酒米)の生産量の10%超を消費。



旭酒造ホームページ

<http://asahishuzo.ne.jp/>

獺祭日記 (ニューヨーク日本酒事情紹介のブログ)

<http://asahishuzo.exblog.jp/>

獺祭の一二条

山口の山奥の小さな酒蔵
良いお酒をお届けするために全てをかけます。

純米で大吟醸しか造りません
精米歩合50%以下の純米しか酒蔵の門を出しません。美味しいと信じる酒だけを造ります。

蔵内平均精米歩合43%
つまり57%は糠になってしまっていることです。美味しい酒を造るために、出来る事は全てします。

山田錦だけの酒造り
評価も高いが価格も高い米です。しかし、良いと信じる米だけを使います。①009年度使用実績12,096俵(60kg)

「人」設備「米」許される限りの原価をかけます
原価をかけたから良い酒とは限りません。しかし、原価をけすに良い酒は生まれません

全ては良い酒を造るために
小さな造りに15人のスタッフ。超精密冷却など日本初の設備もいくつか導入してきました。

獺祭は日本の酒です
だからこそ本当に美味しい酒でありたいと思います。

良い酒を求めて
この10年、会計士に止められても、身の丈を超える設備投資をしてきました。

遠心分離上槽システム日本初導入
良い酒のためにはチャレンジも当然のことです。

火当ては全て瓶燗急冷方式
どんなにかかると高コストであるという良い酒を造るために必要なことは全てやります。

伝統は大事、でも伝統は創るもの
技法にはこだわりませんが、新しいものに対する摩擦も恐れませんが、結果を目指します。

全てはお客様の「ああ、美味しいー」の一言を求めて
良い酒をお届けするために全てをかけます。