

高岡ロータリークラブ

会長／花田修一 幹事／才高人思



人類に
奉仕する
ロータリー

2016/8/18

No. 6

Rotary Serving Humanity

例会日：木曜日 12:30～13:30 創立：1951/11/15 チャーターナイト：1952/4/15 創立順位：No.68

司会 塩崎(有) 会場監督 点鐘 花田 会長
ロータリーの目的朗読／ロータリーソング
四つのテスト唱和

ゲスト

キリンビールマーケティング (株)
富山支社 支社長 栗原 伸之 氏
キリンビール (株) 滋賀工場
品質保証室 課長 鈴木 敏成 氏
キリンビールマーケティング (株)
中部統括本部 山口 紗季 氏

幹事ゲスト

北陸銀行 高岡地区事業部
本部長 梶谷 英治 氏

会長挨拶／報告

■皆出席表彰

| | |
|------------|------------|
| 松原吉隆君〔23年〕 | 室崎 靖君〔18年〕 |
| 石橋正好君〔15年〕 | 牧野 明君〔13年〕 |
| 山本 毅君〔12年〕 | 中川 潔君〔6年〕 |
| 多田誠一郎君〔4年〕 | 吉岡 周君〔3年〕 |
| 棚田淳一君〔2年〕 | 山田彰弘君〔2年〕 |
| 二口 洋君〔1年〕 | |

■米山功労者の方々に感謝状贈呈

| | |
|----------|-------|
| 第4回マルチプル | 花田修一君 |
| 第3回マルチプル | 小竹晋吾君 |
| 第2回マルチプル | 坂林永喜君 |

■PHFの方々にフェローピンの贈呈

| | |
|---------------|-------|
| マルチプル PHF 4回目 | 花田修一君 |
| マルチプル PHF 2回目 | 才高人思君 |
| マルチプル PHF 1回目 | 竹中伸行君 |
| PHF | 坪田伊歩君 |

■伏江、福島両会員から会葬御礼

幹事報告

■配布／ガバナー月信 8月号、地区大会ちらし
R 財団確定申告用寄付金領収証

委員会報告

■環境保全…前田公墓所清掃奉仕のお知らせ
■国際青少年交換…ベルギー交換受入学生報告
と長期交換受入留学生来日の件

ニコニコBOX < 16件 110,000円 >

【弔意】

伏江君／妻祥子のお通夜、葬儀、お参り有難うございました。受付のサポートに感謝。
福島君／この度、母の葬儀に花田会長はじめ多数のメンバーの方にご会葬を賜り有難うございました。母は89才でありましたが、女性としては平均的な寿命かなと思っています。最近では趣味の書道、旅行等充分人生を満喫して旅立ったと思っています。大変お世話になり有難うございました。

元会員 多賀淳二様／このたびの交換学生の受入にあたりましては様々なご支援を頂き有難うございました。

花田会長／毎日暑い日が続いており、ビールのおいしい時期です。キリンビールの栗原さん、卓話を楽しみにしております。また、人と地域のかかわりを大切にしているとの事、卓話にも少し入れてください。北陸銀行の梶谷さんを幹事ゲストとしてお迎えでき、嬉しく思っております。

岡本(欣)君／KIRIN の栗原ご一行、ようこそ高岡 RC へ。今日は宜しくお願ひします。

才高君／幹事ゲストとして北陸銀行執行役員の梶谷英治さんをお迎えしました。今後とも宜しくお願ひ致します。

塩崎(吉)君／8/6 第一回親睦ゴルフにて昨年度取り切り戦を優勝させていただきました。有難うございました。

室崎君・山本(毅)君・中川君・棚田君・山田君／皆出席祝有難うございました。

牧野君／栗原さんようこそ！また、皆出席表彰を頂き有難うございました。

吉岡君／本日は「皆出席祝」を頂きまして有難うございます。今年も皆出席出来るように頑張ります。

二口君／皆出席祝有難うございました。あっという間の1年でした。今後とも御指導ご鞭撻よろしくお願ひ致します。

中野君／誠にすみません。途中退席致します。

訃報

福島晴夫会員のご母堂福島末子様 (享年 89 才) が 8 月 12 日ご逝去されました。ここに謹んでお悔み申し上げます。 合掌



本日のプログラム 一番搾り うまさの秘密アカデミー

講師 キリンビール(株)滋賀工場品質保証室課長 鈴木敏成 氏
キリンビールマーケティング(株)富山支社長 栗原伸之 氏

1. キリンビール独自のものづくりのこだわり 醸造のフィロソフィー

ビールづくりというのは、麦の成長する力や生きた酵母の発酵する力を利用します。素材を醸し、そのおいしさを引き出してくれるのは麦や酵母の生き物としての力なのです。生命体との対話。自然の恵みへの敬意。それがビールづくりの難しさであり、奥深さでもあります。ビールづくりは芸術である。おいしいビールとそうでないビール。それを決めるのは人それぞれの感性です。ということは、ビールづくりも確かな技術の上に感性があり、まさしく芸術と言えるものなのです。数字や計算だけでは生み出せないおいしさとつくることへの探求心、これもキリンビールのビールづくりへのこだわりだと言えます。そんなビールづくりのフィロソフィーが一番搾りのうまさのこだわりにつながりました。

2. 一番搾りの麦汁について 一番搾り麦汁と二番搾り麦汁の違い

ビールは細かく砕いた麦芽をお湯と合わせ、糖化することでもろみというものを作ります。そのもろみから最初に流れ出てくる麦汁が「一番搾り麦汁」。その後もう一度上からお湯を足して搾り出したものが「二番搾り麦汁」です。普通のビールは一番搾り麦汁と二番搾り麦汁でできています。しかしキリン一番搾りは最初に流れ出る一番搾り麦汁だけを使うのです。

3. おいしいビールの楽しみ方 グラス選びとグラスの準備法

グラスの形状によって味の感じ方が変わってきます。また、グラスはしっかり洗って自然乾燥したものをご使用ください。洗った後に、布で拭くと布の繊維などが内側についてしまい綺麗な泡ができなくなります。

4. おいしい注ぎ方 三度注ぎの紹介

まず1度目を注ぎます。思いっきり泡を立たせるつもりで缶をグラスから上へ離し豪快に注ぎます。グラスの中が泡でいっぱいですが、しばらくすると泡が下がってきます。ビールの泡は見た目においしそうに感じさせるだけでなく、ビールのおいしさを守る蓋の役割を果たしています。ビールの中から逃げ出そうとする炭酸ガスを抑え、また空気とふれあってビールの味が落ちるのを防いでいます。泡とビールが5:5になったところで2度目を注ぎます。2度目からは、やさしく注ぎましょう。この時、グラスから泡がこぼれない程度、ぎりぎりまで注ぎます。さらにこの後、泡とビールの比率が4:6くらいになるまで待ちます。ゆっくりと注ぐ過程で生まれる白い泡には、ビールの中の苦み成分を吸収してくれる働きがあります。泡がビールの味をまろやかな口当たりに変えてくれています。3度目を注いでみましょう。やさしく、ゆっくり注いでいきます。グラスの上1.5センチぐらいまで、泡を押し上げるような気持ちでそっと注ぎ足します。そしてついに、美しく7:3の割合にわかれた完璧なビールの完成です!

5. 一番搾り富山づくりについて

当支社では、昨年、地域の食・文化・情報などに精通しているお客さまと一緒に、同商品のコンセプトを開発する共創ワークショップを実施しました。地元ならではの気質、風土、感性に合わせて、「これぞ地元の味」と言っていたらけるような「一番搾り」を10月12日に地元の皆さまに新たに提案します。

●商品コンセプトについて

地元のお客さまとの共創を通じて、「実は地元びいきのうちら(富山人)がほっとできて、みんなにお裾分けしたくなる“んまい一番搾り”」という商品コンセプトを開発しました。

●味覚設計について

家族を大切にする富山の気質やおすそわけ文化を考えて味づくりを行いました。表立った主張はしないが、内に秘めた熱い思いを持ち、存在感を放つ富山の人のように、デコクション製法^{※3}で麦のしっかりした味わいを実現しました。また、新鮮な富山の料理を引き立てるよう、しっかりとした味わいとすっきりとした後味を両立させています。思わず、おすそわけしたくなる、麦のうまみやコクをグッと感じる“んまい”一杯です。

※3 仕込工程で、一部のもろみを取り分けて糖化し再度合わせることで、味わいのあるしっかりとしたコクを生み出す方法

