



サントリー山崎蒸留所見学会開催

興水名誉チーフブレンダーが講演

レ・クレドール ジャパン参加者 (敬称略)
齋藤美紀 (シャングリ・ラホテル東京)
浜崎統 (ホテルオークラ東京)
東出江津子 (ザ・キャピトルホテル東急)

9月15日、サントリー山崎蒸留所見学ツアーに、レ・クレドールメンバー3名、日本コンシェルジュ協会メンバー10名が参加しました。



JR 京都駅から電車で20分、山崎駅から徒歩10分の所にある山崎蒸留所は日本初のウイスキー蒸留所として1923年(大正12年)に蒸留所建設着工し、翌年11月に完成した、90年近い歴史をもつ工場です。こちらの工場見学は

ジャパニーズウイスキーブームの昨今、大変人気があり、予約がなかなか取れません。今回このツアーを今年1月のマツダ工場見学の際にもお世話になった丸の内ブランドフォーラム片平様のご厚意により実現いたしました。

今回の目玉は、NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」にも出演された名誉チーフブレンダー興水様が工場を案内して下さいました。

工場内は入った瞬間にそれぞれが異なる香りを感じました。原酒のバリエーションを増やすために、醗酵樽は



木樽とステンレス樽を使い分け、蒸留釜は異なる形状を使用しています。醗酵後の原酒は無色で、樽のポリフェノールにより着色することや、沢山の樽が保管されている貯蔵庫に冷暖房はなく、自然の温度管理で貯蔵されていること、原酒を作り5~10年後によく製品となることなどの説明を聞きながら見学いたしました。

水が良いこと、湿潤な気候風土がウイスキー作りに適した場所である、と言う工場の裏手にはとても綺麗な水が流れ、木々に囲まれた自然の中で育まれていました。



工場見学後、4種の異なる樽で出来上がった原酒のテイastingをさせていただきました。樽の種類により様々な原酒が出来上がります。樽別の特徴は、ホワイトオーク樽はフルーティーでフレッシュな香り、シェ

リー樽はポリフェノールを多く含んでおり香りが濃厚、ミズナラ樽はお香を感じさせる香り、スモーキー樽は薬臭い香り。原料は同じでも樽の違いが香りや味の違いになる事を解説して頂き、原酒のまま加水状態での違いを味わいました。

ブレンダーの仕事は個々の原酒の個性を活かし、新たな味わい(美味しさ)を創造し、お客様に安定した中味品質を提供する事で、毎年全レシピを見直し、保管している原酒を組合せ、製品を作り出しているそうです。



興水様の現役時代は、正確なテイastingをする為に、毎日同じメニューを食べ、一日の流れを変えないことを徹底し、ストレスを溜め無様に生活していたと言うお話や、大切にしてきた考え方、ブレンダーに向いている人の特徴は、温厚な人で、マインドとセンスがある人、多様性を持ち、チャレンジする事ができる人など、普段は聞くことが出来ないお話を伺いました。興水様のお話とウイスキーに魅了されたひと時でした。(齋藤美紀)

ルイ・ヴィトン主催懇親会開催

6名が参加

レ・クレドール ジャパン参加者 (敬称略)
川村一司 (パレスホテル東京)
齋藤美紀 (シャングリ・ラホテル東京)
住吉真矢子 (パレスホテル東京)
次田名緒子 (セルリアンタワー東急ホテル)
東出江津子 (ザ・キャピトルホテル東急)
フィリップ・ミュラー (ホテルグランパシフィック LE DAIBA)



ルイ・ヴィトン ジャパン クライアント・ディベロップメント、クライアント・マーケティングご担当者の企画で、主要店舗の店長を含む7名様とレ・クレドール ジャパンのメンバー6名が9月24日にアイコンニック東京・銀座で約2時間のランチミーティングを行いました。

コンシェルジュがお客様に対して



行方サービスをお話をしたり、逆にルイ・ヴィトンが手掛ける顧客に対するおもてなしを伺うなど、お互いに色々な観点での話が活発になされました。

その後、日本初の直営店である銀座並木通り店に足を運び、通常ではなかなか入ることの出来ないサロンを含む各フロアを見学し、どのようなサービスが提供されているかを実際に説明いただきました。



レ・クレドール ジャパンとしても他業種の方とカスタマーサービスについて話合う機会は珍しく、良い刺激を受け、学びの多い貴重な時間となりました。今後も良い関係を構築し、お客様へのより良いサービスに繋がって行きたいです。

(住吉真矢子)