

糸びす蔵通信

第9号 平成24年10月 発行



明治十八年創業
糸びす酒造株式会社

福岡県朝倉市杷木林田680-3
TEL 0946-62-0102 FAX 0946-62-2702
<http://www.ranbiki.com>

第1回福岡県酒類鑑評会 県知事賞受賞

平成24年9月6日に記念すべき、第1回目の福岡県酒類鑑評会の表彰式が開催され「古酒糸びす蔵」が本格焼酎 長期貯蔵（大麦）の部において「福岡県知事賞」を受賞いたしました。永年特に力を注いできた長期貯蔵酒の部で評価されることは大変喜ばしく、これからの大きな励みともなりました。これも永年に渡り当蔵の焼酎をご愛顧いただいておりますお客様のおかげです。皆様には深く感謝申し上げます。



福岡産業デザイン賞

第14回福岡産業デザイン賞が、10月16日、17日に開催され、当蔵の熟成焼酎と小石原の酒器、博多織のコースターのコラボレーションセット「つくし乃技のおもてなし」がデザイン賞に入賞、更にゲスト審査員賞をいただきました。福岡の伝統産業によるおもてなしの心をお届けできたらとの想いで取り組んでいます。（11月より発売開始予定）



麦のお話 その3

焼酎の他、さまざまな食品の原料となっている大麦ですが、どのような機能性を持っているのか？直接食べる観点から探ってみます。

豊富な食物繊維

大麦には食物繊維、ビタミンB1、ナイアシン、銅、カリウムなどの栄養成分が含まれています。中でも注目は、米の20倍もある豊富な食物繊維です。主に グルカンという水溶性食物繊維が占めていますが、グルカンは胃や腸の中で他の食べ物と混ざり合って、糖質や脂質などの吸収を抑制する働きがあるということです。このことで食後血糖値の上昇を抑え、コレステロールの低減につながる作用がもたらさ

地元よかもん録

とうふまんじゅう



地元の豆腐屋さんが造るお饅頭のご紹介です。しっとりふっくらとした生地の中に、おからと野菜の餡が入り、ほどよく優しい甘さと旨さが広がります。ついまた食べたくなる地元のロングセラー商品です。近年、芋まんじゅう、季節限定の栗まんじゅうと加わり人気も上昇中です！

とうふの飛太郎

<http://www.toufu-tobitarou.com>

れます。

生活習慣病の改善

白米ご飯や脂質の多い食事を多くとりがちな現代の食生活にバランスよく大麦を取り入れることで同じ満腹感を得ながらも健康効果が得られるかもしれません。

編集後記

秋といえば 近年はもっぱら「食欲の秋」を楽しんでいる私です。様々な新しいことを始めることに興味は尽きませんが、やる範囲には限度があり、手をつけても中途半端に終わることのなんと多いことか..

選択と集中、継続して取り組んでいることの中で新しい発見や気付き、そして楽しさがあることを信じて、深まる秋にふと想いを巡らせてしまいます。今年は息子の自転車練習に付き添って走り回り、ちょっとは「スポーツの秋」？も楽しんでいます。大相撲九州場所もこの時期ならではの楽しみです！



糸びす酒造(株)

五代目

田中健太郎

大関琴奨菊関と代々木公園九州物産フェアにて

秋のイベントスケジュール

- ・11月11日(日)「日迎えの里まつり」
会場: サンライズ杷木 駐車場
- ・11月17日(土)、18日(日)「感謝祭 2012」
会場: 糸びす酒造小売部 ALEMBIC
- ・11月19日～11月25日「秋の地酒まつり」
会場: 福岡県朝倉市 秋月城址

詳しくはホームページでご確認下さい

www.ranbiki.com