


ゑびす蔵通信

第21号 平成30年11月 発行


 明治十八年創業
 ゑびす酒造株式会社

TEL 0946-62-0102

FAX 0946-62-2702

http://www.ranbiki.com

地元逸品ご紹介

豆腐の味噌漬



朝倉産ふくゆたか大豆を使用。手造り味噌に豆腐の生地を漬け込み、約一ヶ月発酵。チーズのような舌触りの身体にやさしい無添加のおつまみです。熟成麦焼酎にもびったりです！

【お問い合わせ先】

豆腐工房ぬくもり畑

〒838-0062福岡県朝倉市堤612

TEL0946-24-7148

https://www.nukumori-batake.com

編集後記

「一時間、幸せになりたかったら酒を飲みなさい。（中略）永遠に、幸せになりたかったら釣りを覚えなさい。」という中国の古い諺があります。永遠に幸せになりたくて始めたというわけではありませんが、息子と月に1~2回、釣りに行くようになって約1年半、未だ目標の鯛や鱸は釣れないものの、釣魚も20種を超え、毎回楽しい時間を過ごしています。釣った魚を煮たり、焼いたり、揚げたりと料理がこれまで以上に面白くなりましたし、味付けに使う醤油や出汁、発酵食品などにとっても興味が湧いてきました。焼酎造りにも良い影響となれば言うこと無しです。わくわく感が広がる「釣り」は、ことわざ通りの幸せに繋がっていくように実感しています。

ゑびす酒造 五代目 田中健太郎

朝倉ローカロリー倶楽部

朝倉地域の生産者へ復興の応援にと福津市商工会からお声がけをいただき参加させてもらったイベント「福津バル」。世界遺産「神宿る島」宗像・沖ノ島にもほど近い福間海岸は、カフェやレストランが立ち並び、ビーチには海水浴やマリンスポーツを楽しむ人たちが多く訪れています。今回はビーチにある5軒のお店がそれぞれドリンクとおつまみセットを用意しバルスタイルで飲み歩きを楽しんでもらうという企画でした。そこで朝倉から集まったのが、**当蔵と宝珠山ぎのこ生産組合さん、麦わらファームさん、林農園さんの4者。準備時間があまりなく、スマートフォンのメッセージ機能を中心に打ち合わせ。地元ならではのネットワークをいかして何とかおつまみプレートの提供準備を整えました。「らんびき5年貯蔵の炭酸割り」「椎茸アヒージョ」「ドライ枝豆」「ドライフルーツ」の組み合わせで、当日は多くのお客さんに朝倉らしさを楽しんでいただけたのではないかと思います。イベントもひと段落してふとお互いの顔を見合わせれば、「みんなカロリー低めの農加工品をつくっているね!」ということで「朝倉ローカロリー倶楽部」が発足?! これからも色々楽しい企画ができればと考えています。**



NEW ゑびす蔵シリーズ



今秋より新発売の麦麴三段仕込み「**芳云ゑびす蔵**」に合わせて「**古酒ゑびす蔵**」「**糺ゑびす蔵**」をリニューアル発売いたしました。

三種類の味の個性と共に旬の料理をより美味しく、楽しんでいただければという想いで企画した和食にぴったりの熟成麦焼酎シリーズになります。ラベルデザインのモチーフになったのは川・山・雲と蔵の周りにある自然の風景です。山からゆっくりと地中深くを流れ磨かれた地下水を用いて当蔵の焼酎は生まれます。せせらぎから大河となって大地を潤し、麦や米など多くの実りを育みます。海へと注いだ流れは、やがて雲となって山に降るサイクル。この循環があって焼酎も造ることができるということ。これまで当たり前だに思っていたことがとてもかけがえのないことであると強く感じさせられた昨年の九州北部豪雨でした。今後も、自然環境に感謝しながら、地元の自然の恵みを最大限活かした焼酎造りを続けていきたいと思っております。