えびす蔵通信

第22号 令和元年6月 発行

明治十八年創業
えびす酒造株式会社
TEL 0946-62-0102
FAX 0946-62-2702
http://www.ranbiki.com

らんびき50周年

1969年4月の「らんびき角」発売からおかげさまで50周年を迎えることが出来ました。日頃よりご愛顧いただいております皆様には心より厚く御礼申し上げます。

焼酎の品質と価値の向上を願い、オーク樽貯蔵に取り組んだ3代目の実造(じつぞう)は、様々なタイプの原酒で貯蔵を試みた結果、米麹と大麦で仕込む原酒に辿り着きました。米麹由来の凛とした甘みと大麦由来の芳ばしい旨味が調和した原酒は、オーク樽貯蔵を経ることで、更なる芳香を放ち、深みのある味わいに仕上がったのです。

現在までオーク樽貯蔵の原酒には米麹と大麦での仕込みを受け継いでいます。また、蒸留工程では長期熟成に適した原酒が出来るよう創意工夫。ドライながらもコクのある原酒造りを行い、単に甘さを追い求めることなく、辛さも活かしつつ、旨味や酸味、熟成によって生まれる風味の調和を大切に育んでいます。

「らんびき」の特徴である芳醇さとコク、甘く心地よい余韻を大事に守りながら、挑戦を続けてきた熟成への取組みは2013年発売の「らんびき15年古酒」など個性的な商品開発へと繋がっています。

未知なる美味さを追い求めて…

これまで貯蔵に使用してきたアメリカンホワイトオークやフレンチオークの新樽、コニャックやラムの古樽などに加え、近年は栗や桜など日本産の木材による樽も取り入れて熟成中です。これらの樽から生まれる新たな「らんびき」にはより高いブレンド技術も求められますが、魅力ある1本をお届けできるよう、より一層の研鑽を重ねて参ります。

世界へ…「らんびき」の想い

ポルトガル語で「蒸留器」を意味する「アランビック」から日本語転訛した酒銘「らんびき」に託した想いは「日本国内で発展を遂げた本格焼酎がやがて世界でも評価されるお酒になること」でもありますが、この記念すべき50周年の令和元年にシンガポールとタイへ向けて「らんびき」の輸出が始まりました。

「麹(こうじ)」を使った蒸留酒ならではの旨味が料理とともに美味しく飲めるお酒として日本でも定着してきましたが、これから海外でも食中酒として、また、食後にゆっくり楽しむお酒として、色々な場面、色々な飲み方で親しんでもらえるようになればと想いを新たにしています。

旬の肴

鮎のアヒージョ

鮎そのものの自然な風味を楽しむには塩焼きが最高ですが、熟成焼酎「らんびき」のおつまみに、アヒージョ（オリーブオイル煮）はいかがでしょうか。浅鍋にオリーブオイルを5mm程の深さに注ぎ、塩と刻んだニンニクを少々入れて鮎の両面がこんがりと色づくまで片面づづひっくり返しながら煮込みます。背びれや小骨もカリッと香ばしく食べられ、内臓の苦みがオリーブオイルによってマイルドになり、程よい味のアクセントとなって鮎ならではの芳しい風味が心地よく感じられます。芳醇さと香ばしさが「らんびき」ととても相性の良いこの季節おススメの一品です。

編集後記

アポロ11号が月面着陸した1969年から50年が経ち、そろそろ民間人の宇宙旅行が可能になりつつあります。庶民にとってはまだまだ身近な話ではありませんが、少しづづでも着実に進んでいる宇宙開発の話題にはロマンが尽きません。サザエさんのTVｱﾆﾒ開始からも50年。竹下製菓さんのﾌﾞｯﾗｯｸﾓﾝﾌﾞﾗﾝは子供の頃から大好きな棒ｱｲｽでこちらも50周年。そして、福岡県出身の井上陽水さんﾃﾞﾋﾞｭｰ50周年おめでとうございます。変わらないようで変わっている。変わっているようで変わらない…

えびす酒造 5代目　田中健太郎