

ゑびす蔵通信

第14号 平成27年6月 発行

明治十八年創業
ゑ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

創業130周年

今年、明治18年の創業から130周年、1915年の法人化から会社設立100周年を迎えることができました。これもひとえに皆様方のご愛顧のおかげと社員一同心より感謝いたしております。11月1日の焼酎の日には130周年感謝祭を開催予定です。

らんびきのうた

北九州市在住のシンガーソングライター「やないけい」氏の作詞、作曲による「らんびき」のテーマソングができました。らんびきのロゴが入った法被をステージ衣装に、いろんな場所で歌っていた道中に誕生したとのことで、多くの方とのご縁の中で誕生したこの唄は、当蔵の熟成焼酎にかける想いがぎゅっと詰まった哀愁のある歌詞と曲調になっています。当社のホームページからお聴きいただけますので、ご興味のある方は是非ご試聴ください。



ライブ in 直売店 ALEMBIC

らんびきのうた (歌詞)

らんびきをもう一杯
今日までの色褪せない気持ち
らんびきをもう一杯
明日のひらめき
眠りに就いたなら 静寂の感覚を
知らず知らずに 繰り返して
知らず知らずに ここまで来た
Oh らんびきを……

目覚めかけに見た夢は
熟成の日の予感
はっきりと伝えられた
はっきりと伝えてきた
Oh らんびきをもう一杯
明日を待てない気持ち
らんびきをもう一杯
昨日を越えた想い
Oh らんびきを……



夏の果物の香り

夏が旬のくだものといえば、梅や桃、ピワ、メロン、バナナなど甘酸っぱく、みずみずしい美味しさで、暑い季節を華やかに彩ってくれています。この心地よい果物の香りの元をたどっていくと、麦焼酎にも共通した香りの成分がふくまれていることがわかります。例えば、バナナの主要な香り成分である「酢酸イソアミル」は、焼酎の発酵中に酵母菌が生み出す香りの成分でもあります。また「γ-デカラクトン」など桃のような香りは、発酵液中の乳酸と酵母の複雑な作用によって生み出され、蒸留の

工程を経て、焼酎の原酒へ抽出されます。さらにココナツツの様な香りの「オクラクトン」は樽で貯蔵熟成中に生まれます。このように穀物を原料とする焼酎ですが、麹菌や酵母のはたらき、また貯蔵による熟成効果で、くだものを感じさせる心地よい風味が育まれます。夏が旬の果物の香りを麦焼酎の中に探しながら飲むのもこの季節ならではの楽しみの一つです。



編集後記

2015年は映画「バック・トゥ・ザ・フューチャー・パートII」に描かれた未来の世界の年ということで、TVなどでもいろいろと話題になっています。中学生の頃、初めて友達と観に行った映画で思い出深く、また最近子供と再度みて、面白さを再認識しました。「Back to the future」とは「未来へ帰る」という意味で「古いものが新しい価値となって帰ってくる」という解釈をすると大切なものが見えてきそうです。私はどうしても焼酎が思い浮かぶのですが、昔からある飲み物ではありますが、進化を遂げ、また新しい楽しみ方をお届けできればと思います。



ゑびす酒造 専務 田中健太郎