

# ゑびす蔵通信

第20号 平成30年6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

## 山・水・土とともに

昨年7月5日九州北部豪雨から1年が経とうとしています。この1年を振り返ってみると、いかに多くのボランティアの方々や多方面からの温かいご支援を朝倉市にいただいたかということを実感しています。あらためまして厚く御礼申し上げます。遊ぶ場所が減った子供達に対しては歌手や劇団などのご厚意によるステージ鑑賞など、普段でもなかなかできない多くの貴重な体験をさせていただき、深く心に残ったことでしょう。現在も毎日大型ダンブやパワーショベルが市内のあちこちでフル活動し、復興に向けての様々な課題はあるものの、着実に復旧が進んでいることを実感しています。そして、この土地の山、水、自然に生かされてきたことに気づき、自然とともに生きる想いを強くした1年でもありました。当蔵もこの土地の自然を最大限に活かした焼酎造りを行っていきたいという想いを新たに、地元の自然をイメージとした新パッケージによる、「ゑびす蔵」シリーズを今年の秋にリニューアル発売予定です。



## & SAKE FUKUOKA

2018年5月26・27日に福岡国際センターで初開催された「アンドサケフクオカ」には、2日間で1万5千人のお客様にご来場いただき福岡県下55蔵の日本酒・焼酎を福岡市内30軒の飲食店の美味しいお料理とともに楽しみいただきました。2019年も5月25・26日に開催が予定されていますので、どうぞご期待下さい！



https://andsake-fukuoka.com

## ハイレジ

炭水化物を抑えることなく、身体に吸収されにくい形で摂取する「ハイレジダイエット」なる言葉を耳にするようになりました。「ハイレジ」とは、レジスタントスターチ(消化・吸収されにくいデンプン)がハイ(多め)に含まれた食物のことで、インゲン豆、大麦、トウモロコシ、米など...が挙げられます。調理方法も蒸したり、温かいままより冷ました状態の方が、レジスタントスターチ率が高くなるなど、ひと手間、工夫も必要ですが、レジスタントスターチによる食物繊維は腸内環境にも良いとのこと。まずは、旬のトウモロコシを蒸して美味しくいただきたいものです。



## 地元逸品ご紹介



筑紫平野産の大麦と朝倉産の梨、柿、イチジク、ブドウ、イチゴのドライフルーツがミックスされた「果樹農家のグラノーラ」は砂糖・保存料・香料など不使用で果樹由来の優しい甘みと自然豊かな大麦の香ばしさが調和した素朴な味わいです。

### 【お問い合わせ先】

林農園

838-1506 福岡県朝倉市杷木林田1132-3

0946-62-1828 FAX0946-63-3976

www.hayashinouen.com

## 編集後記

米国に1年間の留学経験をしてから早いものでもうすぐ20年になります。帰国してからは英語を話す環境からも遠ざかり、スキルアップもほとんどないまま...「滞在国の言語を話すべきなので、日本では外国人相手でもまずは日本語で話そう」をモットーにしてはいますが、近年の外国人観光客の増加に伴い、出張販売先などでも海外からのお客様と接する機会が増えてきました。また、蔵を訪問してくれる外国人も少しずつ増えてきそうな予感... 必要に迫られないと行動しないところは昔から変わってませんが、英語を勉強しなそう！でも、せめて日本での挨拶は日本語で！

ゑびす酒造 五代目 田中健太郎