

# ゑびす蔵通信

第25号 令和2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

https://www.ranbiki.com

## 地元逸品紹介



### メシダマル

むぎわらFARMさんと朝倉東高校の学生さん達による共同開発商品です。筑前クロダマルという地元特産の黒大豆で仕込まれた味噌をベースに、ご飯にぴったりの味わいに仕上げられています。ほっかほかの新米と一緒に味わってみてはいかがですか。

#### 【製造者】

むぎわらFARM 〒838-0823

福岡県朝倉郡筑前町山隈938-1

https://www.mugiwarafarm.com

## 編集後記



新型コロナウイルスの影響で外に出る機会が制限された時期には、内向きに自身や会社のことについて考える時間が増えました。学生時代に島根のスキー場で1ヵ月半アルバイトした時も状況は違えど何か似た心境になったことを思い出しました。TVが無いため外の情報にほとんど触れず、スキーとご飯だけを楽しみに働く環境で、自分が本当に好きなことや得意なこと、これからやるべきことを毎日考えていました。今回は蔵にとっての得意分野をじっくり見直す機会になりましたが、一方で社会の変化や外の情報に広く目を向ける機会にもなったと感じます。思えばあの頃も最終的には外の世界を知りたいという願望が強まったものです。行動が制限されることによって内と外の間で多くのことを考え、気付くことも沢山あるのだと信じて、終息を願います。

ゑびす酒造 5代目 田中健太郎

## 焼酎発展祈願祭 2020



“焼酎の日”とされる11月1日に櫛田神社で執り行われた「焼酎発展祈願祭」では当蔵も奉納・祈願させていただきました。今年で7回目となるこの祈願祭には、九州各地から13蔵元と日頃より焼酎をご愛飲、ご支援をいただいている方々が参列し、焼酎業界の発展をお祈りました。恒例となった全銘柄を1つの木樽に注ぐ儀式のあとは、境内社にある松尾神社に参拝。本来予定されていた、博多水炊きを囲んでの“直会”はコロナ禍で中止となりましたが、参加者の間ではそれぞれ独自性のある取組みが発表されるなど、あらためて焼酎の魅力と可能性を感じた1日となりました。

## 受賞のお知らせ

令和2年

福岡国税局管内酒類鑑評会

【本格焼酎の部】



金賞 … 「古酒ゑびす蔵」

金賞 … 「芳云ゑびす蔵」

TOKYO WHISKY & SPIRITS  
COMPETITION 2020

銀賞 … 「らんびき

LIMITED CASK SMOKE」

## スタッフ紹介 ②



池田 健

原料処理から濾過精製にいたるまで製造工程全般に携わっています。仕込み作業や樽、甕の移動など体力的な面が求められることはもちろんですが、ほんの些細な変化に気が付く繊細さと根気強く丁寧な作業の積み重ねにより安定した製品が仕上がっています。また、パソコンなどIT関係にも強い一面も… 入社16年、マルチに活躍中です！

## 免疫力 UP



コロナウイルスなどの感染症の予防には日頃の衛生管理も重要ですが、食生活でも気を付けたいところです。発酵食品は身体の免疫力を高めるために良いといわれていますが、納豆や味噌、漬物といった日本古来の発酵食品は、食物繊維や発酵分解された豊富な栄養素に加え、乳酸菌や納豆菌など菌の力によって腸内環境を整えることで免疫力向上に効果を発揮しています。また、免疫機能を調整するビタミンDは、紫外線を受けて体内で生成されるため、1日に20分太陽にあたるだけでも効果があるとされています。きのこ類も同様に日光を浴びてビタミンDを蓄積する性質があり、干し椎茸は生椎茸の10倍以上にもなるという。身近にあっても頼もしい伝統食材です。