

# ゑびす蔵通信

第26号 2021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  
<https://www.ranbiki.com>

## 地元逸品紹介



藤吉窯さんは福岡県と岡山県の窯場にて計6年間勤務された後、朝倉市杷木にて、箸置きやアクセサリ・ごはん茶碗・ほうろくなどマイペースに制作。委託販売やイベント出店にて活動をされています。筑後川の生き物や古代遺跡からの出土品などをモチーフとした作品は親しみやすさと素朴ながらも時空を超えたかのような浪漫を感じさせてくれます。ごはん茶碗は、軽くて丈夫で使いやすく、使うほどに愛着が沸く逸品です。

藤吉窯

朝倉市杷木星丸池の辺

<https://toukichi2015.base.shop/>


## 編集後記

「変革」をスローガンに、今年高校の同窓会総会を運営する当番年でした。しかし、3度目の緊急事態宣言により結局は中止に。実際、準備中に会えた同級生はコロナ禍の影響もあり、30人程でしたが、それぞれの立場で活躍する姿が刺激になったと同時に自分の仕事について知ってもらえたことは嬉しくもありました。コロナ禍だからできなかったこと、逆に変われるきっかけになったこと、それぞれの想いを本音で語り合い、その時間を共有できたことが何より良かったと感じます。色んな場面で「変革」が求められる時代。幻のスローガンは生き続けます。

ゑびす酒造 5代目 田中健太郎

## らんびき SHINY GOLD



“熟成焼酎の煌”を主題に限定シリーズ「らんびきSHINY GOLD」がスタートしました。3月発売の桜樽熟成「SAKURA CASK FINISH」を皮切りに、5月には「AMERICAN OAK CASK」をリリース。今後は7月、9月、11月に4種類販売を予定しています。「木樽の種類ごとに異なる個性を楽しむ」をコンセプトに開発した本シリーズですが、蔵で30～50年活躍しているアメリカオークやフレンチオークの古樽を中心に近年導入した桜や栗など国産材を加えた幅広い樽のバリエーションによる風味の違いを是非楽しんでいただきたいとの想いがあります。これまで発売した第2弾まで、多くのお客様にご支援いただき、この取組みに対する温かいご意見やご評価を賜り大変うれしく思っています。製品化を検討し始めたのは昨年のちょうど今頃の時期でしたが、樽の原酒とじっくりと向き合う時間の中で樽の魅力をあらためて感じていました。そして今年も実際に製品を仕上げている

く段階で、また一層樽の奥深さに気付かされています。知れば知るほどに面白い樽熟成の世界ですが、これから先も更に、このようなワクワクする感覚を皆様と共有することができれば嬉しく思います。今月は、これまで蔵になかったタイプの樽が仲間入りしますが、貯蔵管理能力を高めながら新しいタイプの樽にも少しずつ挑戦していきたいと思えます。



## オーツミルク

麦に関連する気になっていた飲み物、ベルギー発のオーツミルク「alpro (アルプロ)」を飲んでみました。優しい香ばしさで麦ならではの甘みを感じられ、豆乳と比べると軽く飲みやすい印象でした。オーツ麦(燕麦)は、ヨーロッパで主に飼料用に栽培が盛んになり、後に食用として普及した、オートミールやシリアルとしてもおなじみの麦です。食物繊維(βグルカン)やミネラル分が豊富で、大麦や小麦のように外側を削らない全粒の状態で作られるため、たんぱく質や脂質も多く含んでいるということです。このオーツ麦を原料とした飲料オーツミルクは麦のジュースのようで、健康志向、麦への親しみが一層高まる新感覚でした。



## 受賞のお知らせ

 TOKYO WHISKY & SPIRITS  
 COMPETITION 2021


銀賞 … 「けいこうとなるも」