

ゑびす蔵通信

第18号 平成29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

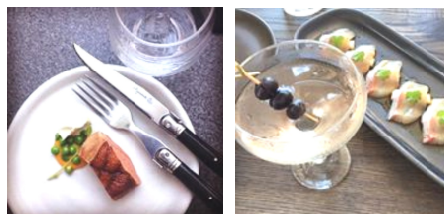
http://www.ranbiki.com

Rooster's Beak!

海外では近年「和食」が人気ということで、日本食レストランなども増えてきており、それに伴って日本酒（清酒）の輸出も年々増加傾向にあります。それに比べて本格焼酎はまだ認知度も低く、欧米ではどちらかといえば蒸留酒を「食後酒」として楽しむ習慣もあってか、輸出量が伸びるという状況には至っていません。当蔵も輸出に関してほとんど経験がなかったのですが、3年前にニュージーランド在住の日本人の方とご縁があり、ようやく輸出を始めることができました。九州産麦100%の3年熟成「けいこうとなるも」を気に入っていたことがきっかけで、少しずつ個人輸入をしていただきながら、現地の友人やレストランへ紹介してもらうなど本格焼酎の啓蒙活動をしてこられた五味渕さん。この度ついに、友人のRon Clarkさんと共に焼酎の販売会社「Rooster's Beak」を設立されました。「Rooster's Beak」とは「けいこうとなるも」の英語銘で、会社の誕生とともに海外版



「けいこうとなるも」、略してR-B（ルービー）もデビュー！「日本食に限らずニュージーランドの様々な料理と共に楽しんでもらえるように」という理念のもと、「食中酒」として楽しめる蒸留酒、本格焼酎の魅力発信に活動していただいています。現地のレストランやBAR、リカーショップなど取扱い店も少しずつ増えてきています。また、カクテルができたり海外で焼酎が飲まれる姿を通して、更に日本国内でも新しい楽しみが広がれば嬉しいです。Rooster's Beak社の活動はフェイスブックページをご覧ください。



www.facebook.com/Roosters-Beak-1195690423853867/

爽やか泡ワリ

皆様、暑い季節はどのような焼酎の飲み方がお好みですか？もちろん一年中「お湯割り」で楽しめる方もいらっしゃると思いますが、オンザロックや水割りで冷たくて飲まれる機会も増えるのではないのでしょうか。近頃は「炭酸割り」も随分と定着してきた感じがしています。特に1杯目には、炭酸の刺激と焼酎の芳醇な香りが相なって爽快さを味わうことができ、アルコール分も低めの

5%～10%にするなど、薄めに割っても、芳醇な熟成焼酎はしっかりと風味を楽しめますし、食前酒としても食欲増進に一役かってくれます。レモンなどの柑橘果汁やミントなどのハーブをちょっとそえても自然な清涼感が増して面白いです。夏の時期、柑橘類は豊富とは言えませんが、ミントは家庭の鉢植えでもぐんぐんと成長する時期ですので、旬を爽やかに楽しめると思います。

「炭酸割り」＝「泡ワリ」も飲み方のパトリーに加えてみてはいかがでしょうか？



編集後記

毎年ゴールデンウィークは、自家用に味噌造りをしています。焼酎と同じく麴造りから始まる日本古来の発酵食品ですので、大切にしていきたい伝統です。これまで父を中心に造ってきましたが、そろそろ私が引継がなければいけない時期がきました。以前はかなり面倒くさそうと思っていましたが、面白いと思えるようになるとは、何だか都合よくできていますね…



ゑびす酒造 五代目 田中健太郎