



発行者 楽しい株式会社

住 所 北九州市若松区向洋町 10 番 1
北九州エコタウン実証研究エリア内

ハチドリ通心(信)

Tel 093-752-5300 fax 093-752-5303

2018 年 3 月号 E-mail ceres@fun-c.jp URL <http://www.fun-c.jp>

「ハチドリのひとしずく」

いま、私にできること

この物語は、南アメリカの先住民に伝わるお話です。

森が燃えていました。

森の生きものたちはわれ先にと逃げて行きました。

でもクリキンディという名のハチドリだけは、

いったり来たり、くちばしで水のしずくを

一滴ずつ運んでは火の上に落としていきます。

動物たちがそれを見て「そんなことをしていったい

何になるんだ」といって笑っています。

クリキンディはこう答えました。

「私にできることをしているだけ」

このお話は楽しい株式会社の仕事の原点です。



福祉施設等と連携した商品

本格循環芋焼酎「**明月五良**」を
紹介いたします！

福祉施設等の農地に、リサイクル堆肥と、使用済み竹割り箸の竹炭をすきこみ無農薬で栽培。

でんぷん質が豊富なさつま芋「**黄金千貫**」を植付から、水やり、雑草抜きなど収穫に至るまで、皆さまで、できることを分担しながら、お芋を育てました。



あざみ園
障がい者福祉サービス
事業所(福岡県)



七彩の風
障がい者福祉サービス
事業所(京都市)



認定NPO法人いもむし
障がい者自立訓練(生活訓練)
事業所(千葉県)



NPO法人工房はづき
障がい者就労支援事業所
(宮崎県)



めいげつごりょう こだわりの明月五良

収穫したさつま芋を工場へ到着後冷凍保存することなく、翌朝一番に蒸して仕込み。

芋の風味を生かす常圧蒸留方式、濃厚でコクのある味わい。

蔵のこだわりとして、蒸留後、無ろ過の状態です。1ヶ月貯蔵。それにより甘み・旨みを原酒に溶け込ませ、味が和みアルコールの匂いが薄らぎ、フルーティな香りに。1ヶ月後、甘み・旨みを残す手法です。

全行程で日本地質百選に選定されたえびの高原の名水を使用。



さつま芋が納品される前に国産米を黒麹仕込みでモロミ造り



納品したさつま芋を朝8時から洗浄・選別・カットしてベルトコンベアで蒸器に投入



蒸した芋を細かく砕いてモロミに加える



出来たモロミを慎重に温度管理をしながら数日間熟成させる



蒸留機にかけ焼酎の原酒(アルコール度数38度前後)造り

甘み・旨みを溶け込ませる為
タンクで1ヶ月貯蔵、フルーティな香り・旨みになります

甘み・旨みを取り過ぎない手法です



4ヶ月熟成、その後自慢の水でブレンド

本格循環芋焼酎「**明月五良**」出来あがり！

北九州市と北九州商工会議所からの推薦を
頂きまして「若松のお土産コンテスト」
に応募致しました。



ハチドリ通心は楽しい株式会社のホームページをご覧ください。
URL: www.fun-c.jp/ をご覧ください。(竹下・塚崎が担当しました。)