

“超軟水”で仕込んだ特別な本格芋焼酎が完成
べつあつらえ
《クリンスイ仕込み 薩摩宝山別 詠 開花》
絶大な人気を誇る<焼酎>ブランドとこだわりの<水>のコラボレーションが実現

三菱レイヨン株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社で、浄水器、医療用水処理装置を販売する三菱レイヨン・クリンスイ株式会社(本社:東京都中央区、社長:池田宏樹 以下、クリンスイ)と、数々の銘焼酎を生み出してきた西酒造株式会社(本社:鹿児島県日置市、社長:西陽一郎 以下、西酒造)は共同で、《クリンスイ仕込み 薩摩宝山別 詠 開花》を開発しました。

《クリンスイ仕込み 薩摩宝山別 詠 開花》は、クリンスイが品質監修した硬度ゼロの“超軟水”で仕込んだ本格焼酎です。薩摩宝山は、鹿児島県産のさつまいも『黄金千貫』と『白麴』で仕込むことで、しっかりと芋を感じさせながら丸さを感じる飲み口の心地よさが特長の焼酎の人気ブランドです。薩摩宝山の通常の仕込水とは違う硬度(ミネラル)ゼロの“超軟水”での酒造りのため、製造工程では、麹菌の菌糸の伸びや酵母の菌体増殖の早さ※を注意深く観察しながら、発酵期間と温度管理を行うなどの工夫を凝らしました。

今回、原酒をアルコール度数25度に超軟水で割水わりみずした際に、原酒の香味を引き出し、「ふわっと花が開くような香り」がしたことから、『開花』と名付けました。



今回の共同開発は、浄水をはじめとして水について高い技術力を持ち、水の総合ソリューション企業への成長を目指すクリンスイと、焼酎蔵の中で革新的なスタイルで誰も造ったことのない焼酎造りへの挑戦を続ける西酒造が取り組んだ、『硬度ゼロの“超軟水”を用いた、特別な芋焼酎』です。クリンスイの“水を通じて世界中の人々の暮らしを豊かにしていきたい”という思いに、“焼酎文化を創造し世の中に伝えていく”ことを使命に掲げる西酒造が共鳴した事から、特別に実現したコラボレーションです。

焼酎にとって、仕込水は味を左右する重要な存在です。古来より、「名水のあるところに、銘酒あり。」と言われるほど、水は酒の命です。西酒造は、他蔵の追随を許さぬレベルでの原材料への並々ならぬこだわりを持って焼酎造りをしています。土作り・原料作りから仕込みであるという信念から、契約農家と連携して芋・米を栽培するスタイルを確立し、すべての主原料の徹底的な品質管理を自社で行っています。なお、昨年末に開催された世界三大酒類コンテストの一つに数えられる、「インターナショナル・ワイン&スピリット・コンペティション2014」において、本格焼酎「宝山」の限定銘柄「天使の誘惑」を出展、日本のブランドで唯一、本格焼酎業界では史上初の快挙となる「最高金賞(Gold Outstanding)トロフィー」を受賞。また、同じく宝山の代表銘柄である「薩摩宝山」と、冷凍焼酎「万暦」もそれぞれ最高金賞に次ぐ「金賞」を受賞しました。

《クリンスイ仕込み 薩摩宝山別 詠 開花》は、クリンスイが運営する“さまざまなこだわりのお水を体感できるカフェ”「MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui」(東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル 1F)で、2月中旬よりお楽しみいただける予定です。また、同カフェにて数量限定で瓶売りでの販売も予定しています。

※芋焼酎の製造過程では、麹菌の酵素によって分解された糖を栄養分に、酵母菌が増殖し、糖をアルコールに変えていきますが、この菌糸の成長や酵母の成長スピードが味わいや香味を左右します。

【商品概要】



商品名	: クリンスイ仕込 薩摩宝山別誂 開花
アルコール度数	: 25度
原材料名	: 薩摩芋(鹿児島県産 黄金千貫)・米麴(白麴/国産米)
仕込水	: クリンスイ監修 硬度ゼロ“超軟水”
蒸留方法	: 常圧単式蒸留
内容量	: 720ml
価格	: 未定 ※MIZUcafé のみで数量限定販売の予定
製造元	: 西酒造株式会社

三菱レイヨン・クリンスイ株式会社について

1984年に世界で初めて中空糸膜を使用した家庭用浄水器「クリンスイ」を発売、以来市場拡大を続ける「クリンスイ」を中心に、拡大・多様化する浄水器および高機能水処理技術・製品関連市場におけるグローバルブランドとしてビジネスを展開中。現在展開国は30カ国以上となり、近年では浄水器にとどまらず定期宅配水や5年保存水(災害用備蓄水)のペットボトル飲料水ビジネスへも参入。



ミズカフェ MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui について

“さまざまなこだわりのお水を体感できるカフェ”をコンセプトに、水の魅力を通してクリンスイのブランド価値を直接実感いただく場として、2013年12月原宿にオープン。お客様にサーブされるお冷はクリンスイの浄水、アルカリイオン水、炭酸水を自由にお選びいただき、こだわりのお水を楽しんでいただけます。本カフェで提供する全てのフードやドリンクは、もちもちした食感を出すためにアルカリイオン水で茹でたパスタや、栄養素を壊さないよう浄水で洗った野菜を使うサラダをセットにした週替りメニュー等、使う食材ごとに最適な水を調理時も含め使用しています。この他にも、カフェにはリラクゼーションや健康促進など心と体に癒しを与える“炭酸泉手湯”が体感できる「ハンドスパ」、無料でご利用いただけるミネラル0の超軟水の給水器「クリンスイウォーター」を設置しています。



西酒造株式会社について

焼酎の本場、鹿児島県で約170年の歴史を持つ老舗企業。「焼酎造りは土作りから」と、原料となる米・芋作り＝農業までを自社で徹底的にこだわり抜き、「富乃宝山」「吉兆宝山」など、本格焼酎人気の火付け役と言われる銘焼酎を数々展開しています。本格焼酎「宝山」の限定銘柄「天使の誘惑」が、世界三大酒類コンテストの一つに数えられる、「インターナショナル・ワイン&スピリット・コンペティション2014」において、出展した日本のブランドで唯一、本格焼酎業界では史上初の快挙となる「最高金賞 (Gold Outstanding) トロフィー」を受賞。また、同じく宝山の代表銘柄である「薩摩宝山」と、冷凍焼酎「万暦」もそれぞれ最高金賞に次ぐ「金賞」を受賞しました。



“宝山”について

宝山、その名の由来は、伝説の琵琶法師。鎌倉時代初期、一人の琵琶法師がいました。名は、京都常楽院 19 代住職、宝山検校。住職は、源頼朝に命ぜられ、島津家の祖・島津忠久とともに祈祷僧として薩摩・吹上に足を踏み入れました。人々の幸せのためにさまざまな活動を行う検校の功績を讃え、忠久公は「中島常楽院」を建立します。しかし、ある夜のこと、大地に叩きつけるような雷雨とともに竜巻が起こり空から大蛇が舞い降りたのです。すると検校は、吉事の兆しとされる琵琶を弾じ、懸命に祈祷を続けました。すると、大蛇は大龍となって、黒雲の中を泳ぐように逃げていったのです。もともと中島常楽院は大きな湖にあったのですが、天空も白み、夜が明けるころ、すっと水が引き、一帯は平地となりました。やがて、そこは田畑となり、人々に富をもたらしたと言われています。そんな伝説として語り継がれる宝山検校が、「吉兆宝山」「白天宝山」「富乃宝山」など宝山シリーズの名前の由来になっているのです。

