

ワインの研究成果を元に開発した、新しいタイプの本格焼酎 芋焼酎「浅黄（うすき）うさぎ」の1.8Lびんを新発売

メルシャン株式会社（社長 横山清）は、「浅黄（うすき）うさぎ」1.8Lびんを、3月8日（火）より全国で新発売します。

「浅黄うさぎ」は、当社のワイン部門の研究成果を生かして開発した芋焼酎です。原料としては珍しいオレンジ系さつまいも「ハマコマチ」を使用しており、ネーブルオレンジやマンゴーを想起させるほのかな柑橘香や、甘い口当たりが特長です。現在は全国の飲食店約450店で採用されるなど、多くのお客様に好評をいただいています。

こうした支持の高まりを受け、既存の600mlびんに加えて1.8Lびんを発売することで、飲食店を中心にお客様との接点を拡大し、焼酎市場全体の活性化を図ります。

当社の本格焼酎製造蔵である八代不知火蔵では、焼酎の魅力を広げる新しい芋焼酎の開発を目指し、2012年に「八代不知火蔵芋焼酎プロジェクト」を始動しました。

“芋に触れ、芋を知る”という考えのもと、まず始めに八代工場敷地内に小規模畑を開園しました。ブドウ栽培で培った経験を元に、定期的に芋を掘り出し、その成長度合いや成分組成の確認を行いながら、当社の求める品質に合致した収穫時期の見極めと麹原料の組み合わせの工夫により、新たな香味特長を持った商品を開発しました。



<工場敷地内の小規模畑>

●中味の特長について

- ・ オレンジ系さつまいもの「ハマコマチ」を使用し、収穫時期の調整や麹原料の組み合わせにより、ネーブルオレンジなどの柑橘類やマンゴーのようなトロピカルな香りと甘い口当たりには仕上げました。
- ・ アルコール度数は20%と従来の本格焼酎よりやや低めで、注ぐだけで飲めるRTS (Ready to serve) のような感覚で楽しめる、女性でも飲みやすい味覚設計にしました。

●商品名の由来とパッケージについて

- ・ 「浅黄」とは、日本の伝統色で赤みが薄い黄色の呼称で、芋の果肉のオレンジ色を表現しています。また、オレンジ系さつまいもにはニンジンと同様にβカロテンが多く含まれることから※、ニンジンでイメージされる「うさぎ」も名称に用いました。
- ・ ラベルには「浅黄」の色を全面に配し、たわわに実る芋の中に見え隠れする「うさぎ」を描くことで、月夜に静かに楽しみたくなる、やわらかな味わいを想起させています。

※ 「ハマコマチ」100g中に含まれるβカロテンの量はニンジンの約2倍。βカロテンは蒸留工程でなくなるが、香気成分として特徴香の柑橘香に寄与。



当社は、今回の新商品発売によって、新たな需要を喚起し、焼酎市場や酒類市場全体のさらなる発展に貢献していきます。

記

- | | |
|----------|--------------|
| 1. 商品名 | 「浅黄（うすき）うさぎ」 |
| 2. 容量・容器 | 1800ml・びん |
| 3. 規格 | 本格焼酎（20度芋焼酎） |
| 4. 発売日 | 2016年3月8日（火） |
| 5. 発売地域 | 全国 |
| 6. 価格 | オープン価格 |

以上

（本件お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757
キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp/>

* ホームページから商品画像を取得できます。