

報道関係各位



香りはウイスキー?な新感覚の純米酒 「ねのひ オーク樽貯蔵純米」新発売 和食に合う“Jハイボール”がおすすめ

株式会社 JFLA ホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、オーク樽で貯蔵した純米酒「ねのひ オーク樽貯蔵純米」を、2019年5月1日(水)から数量限定で発売します。



ウイスキーのような樽の香りの純米酒

本商品は、「ねのひ 純米の酒」の原酒を、ウイスキーを熟成させる際に使用するオーク樽で貯蔵した純米酒です。純米酒ならではの旨口でふくらみのある味わいはそのままに、ウイスキーのような樽の香りとコク、美しい琥珀色が加わり、新感覚のユニークな味わいをお楽しみいただけます。



オーク樽イメージ

和食にぴったり、“Jハイボール”がおすすめ

オーク樽の香りと純米酒の味わいが調和した本商品は、常温または冷やして、ロックやハイボールなど、温度帯や飲み方で表情を変える豊かな味わいも特長のひとつです。

特に、本商品と強炭酸水を1：1で割った“Jハイボール”は、上品な香りと米の旨みを感じられるやさしい味わいで、繊細な味付けの和食にもぴったりの和のハイボールとしておすすめです。



※画像はイメージです

飲み方おすすめ No.1 “Jハイボール”

“Jハイボール”の「J」はJapanの頭文字。和のハイボールの意味の造語です。和食の繊細な味付けの余韻を残してくれる、やさしい味わいが特長です。

(作り方)

「ねのひ オーク樽貯蔵純米」1：強炭酸水1

こんな料理に



若鶏塩焼き すだち風味

【商品概要】

- 商品名：ねのひ オーク樽貯蔵純米
- 容量／形態：300ml／瓶
- 希望小売価格：1,000円（消費税抜）、1,080円（消費税8%込）
- 使用米：愛知県産若水／精米歩合68%
- 日本酒度…-1※／酸度…2.2※／アミノ酸度…2.5※／アルコール分…17～18%（※参考値）
- 発売日：関東地方 2019年4月1日(月) / 全国 2019年5月1日(水)
※「2019 ねのひ蔵開き」(2019年2月10日(日)開催)で1日限定先行販売
- 販売先：全国百貨店・酒販店
- 販売元：盛田株式会社

【商品に関する読者からのお問合せ先】

盛田株式会社 お客様相談窓口

tel: 0120-691-601 (9時～17時 土・日・祝日を除く)

【商品画像ダウンロードのご案内】 <http://moritakk.com/>

盛田株式会社ホームページトップページ右側の「News Release」から該当のニュースリリースのページにお越し下さい。

【報道機関からのお問合せ先】

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室 藤井

tel: 03-3664-6563

◆子乃日松、ねのひについて

昔正月の最初の子の日（ねのひ）に、野山に出て小松苗を引き、若菜を摘み歌を詠んで長寿延命を祝う、昔の宮人達のゆかしい遊びがあり、その時に引く松を「子の日松（ねのひまつ）」と呼びました。「子乃日松」は、十一代目 盛田久左エ門が、この縁起のよい風習と自身が子の年生まれであることにちなんで名づけた、盛田の伝統的な酒造りを担う原点のブランドです。盛田の中心的ブランド「ねのひ」は、漢字の銘柄が主だった昭和30年代に、もっと日本酒に親しみを持っていただきたいという想いをこめて作られました。特定名称酒からレギュラー酒まで、幅広いラインアップを揃えています。

◆盛田株式会社について

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL：<http://moritakk.com/>>

◆株式会社JFLA ホールディングスについて

本社所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町一丁目5番6号 盛田ビルディング

代表取締役社長：檜垣 周作

事業内容：外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入、販売加工卸及び小売等
グループ総店舗数：874 店舗（2018年12月31日現在）

URL：<https://j-fla.com>