



株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス

ユニー株式会社

2021年10月22日

老舗蔵元「白金酒造」「藤居酒造」とユニーが共同開発
しらかねのきずな ごかん きわみ
芋焼酎『白金之絆』、麦焼酎『五感の極』
 10月29日(金)より、アピタ・ピアゴなどのユニー全店舗で発売

ユニー株式会社(本社:愛知県稲沢市、代表取締役社長:関口憲司、以下「ユニー」)は、2021年10月29日(金)より、老舗の蔵元と共同開発したユニーオリジナルの芋焼酎『白金之絆』2品と、麦焼酎『五感の極』2品を、アピタ・ピアゴなどのユニー全店舗で発売いたします。

今やひとつの選択肢となった「家飲み」スタイルは、時間や周りを気にせず自分のペースでお酒をじっくり楽しむため、自分の舌に合う、より味わい深い逸品を探し求めている方も多いのではないのでしょうか。

メーカー各社が商品ラインナップに工夫を凝らす中、当社は、より美味しくかつお値打ちな焼酎をお届けしたいという強い思いのもと、ユニーオリジナル本格焼酎の開発に取り組みました。同価格帯の有名銘柄を徹底的に研究した上で、製造協力を依頼するため歴史ある老舗蔵元を直接訪問し、社内外での試飲と検討を重ね、本当に美味しいと感じた芋焼酎・麦焼酎計4品を商品化するに至りました。



■ 芋焼酎『白金之絆』／『白金之絆 プレミアム PREMIUM』

登録有形文化財指定の石蔵を構え、明治2年から150年以上続く老舗の「白金酒造」で製造。鹿児島県産のさつま芋を使用し、手作業による磨き芋仕込み※を行うことで、雑味がなくすっきりした味わいに仕上げました。弱アルカリ・超軟水の竜ヶ水を使用しているため柔らかくやさしい飲み口です。

『PREMIUM』は、黒麹と白麹を使用した香りとキレのバランスがとれた味わいに加え、鹿児島県産杉材の木樽で蒸留を行うことで、杉の匂いがほのかに香る贅沢な仕上がりになっています。

※焼酎に苦み・えぐみなど悪影響を与える箇所を取り除く作業

度数 : 25度

内容量 : 900ml / 720ml

価格 : 980円(税込 1,078円)

／1,580円(税込 1,738円)

■ 麦焼酎『五感の極』／『五感の極 芳醇 芳醇』

大分県で明治5年から140年以上続く老舗の「藤居酒造」で製造。大分焼酎専用大麦の「トヨノホシ」を使用した、マイルドな味わいの焼酎と15年以上の長期樽貯蔵焼酎をブレンドすることにより、深いコクと芳醇な香りがこの価格で味わえます。

『芳醇』は、わりみず割水に口当たりまるやかな大分名物の温泉水を使用することで、芳醇さをさらに引き立てています。

度数 : 25度

内容量 : 各 900ml

価格 : 各 980円(税込 1,078円)

■ 一般の方のお問合せ先 ユニー株式会社

HP <https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/> の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。

■ 報道関係の方からのお問合せ先 株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス 広報室
 【電話】0587-24-8011 【E-mail】pr@ppih.co.jp