

“超軟水”で仕込んだ特別な日本酒が完成
だっさい
 《クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分》
 世界展開を進める<水>と<日本酒>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:島田勝彦 以下、クリンスイ)と、純米大吟醸酒で No.1 の出荷量を誇る日本を代表するブランド“獺祭”を製造・販売する旭酒造株式会社(本社:山口県岩国市、社長:桜井博志 以下、旭酒造)は共同で、《クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分》を開発しました。

今回のコラボレーションは、家庭用浄水器のブランド<クリンスイ>の発売開始 30 周年を記念して実現したものです。

日本酒にとって、仕込水は原料米と同じく味を左右する重要な存在です。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、日本酒蔵の中で革新的な経営スタイルや製造手法で躍進する旭酒造が取り組んだ、『硬度ゼロの“超軟水”を用いた特別な日本酒』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、積極的な海外展開を進めている旭酒造が共鳴した事から、今回特別に実現したコラボレーションです。

この《クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分》は、クリンスイが2013年12月にオープンした“さまざまなこだわりのお水を体感できるカフェ”ミズ 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、この製品が製造される過程を追いかけたドキュメンタリーが 2/15(土) 13:30~14:00BS-TBS で放映予定です。番組タイトル「ゼロの水から夢の酒を作り出せ! ~プロたちの挑戦~」

【製品特長】



《クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分》は、クリンスイが品質監修した硬度ゼロの“超軟水”で仕込んだ純米大吟醸酒です。獺祭の特長である、原料米には酒米の王様と呼ばれる山田錦のみを使用し、その玄米を 39%まで磨き、更に米と水と麴のみを原料として醸したお酒となっています。獺祭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、製造工程では酵母を活発に活動させるなどの工夫を凝らしました。超軟水が原料米の持つ素材そのものの味を引き出し、まろやかで、香りもよく、雑味のない軽やかな味わいに仕上がりました。

【製品概要】

製 品 名	: クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分
使 用 米	: 山田錦
アルコール分	: 16 度
精 米 歩 合	: 39%
製 造 元	: 旭酒造株式会社

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 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。「クリンスイ」は今年発売開始 30 周年を迎えます。

旭酒造株式会社について

1948 年に山口県岩国市にて設立された日本酒蔵。「獺祭」を生み出したことにより、国内のみならずニューヨークを中心に海外 20 カ国で展開する世界的に有名な日本酒蔵です。現在、旭酒造で醸造される日本酒は「獺祭」のみで、玄米を半分以上削って造られる純米大吟醸に特化した全国唯一の酒蔵です。年々販売数が減少する清酒業界において、獺祭の販売本数は 10 年で約 10 倍増となっています。また、“和食”がユネスコの無形文化遺産に登録されたことも追い風となっており、今年 3 月にフランス・パリに店舗をオープン予定。

日本酒“^{だっさい}獺祭”について

酒名は正岡子規の別号「獺祭書屋主人」と、蔵のある地名(獺越 フリガナでおそごえ)をかけたもの。変革と革新の中からより優れた酒を創り出そうという思いから、命名されました。