

報道関係各位

2014年2月12日

MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui

三菱レイヨン・クリンスイ株式会社

カフェの街、原宿で嗜む至福の純米大吟醸が新登場！  
「クリンスイ仕込<sup>だっさい</sup> 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」  
原宿・MIZUcafé<sup>ミズカフェ</sup>で2月15日(土)より限定販売  
売り切れ御免の希少“獺祭”と特別メニューをご堪能ください

“さまざまなこだわりのお水を体感できるカフェ”「MIZUcafé<sup>ミズカフェ</sup> PRODUCED BY Cleansui」(東京都渋谷区神宮前6-34-14 原宿表参道ビル1F 以下、MIZUcafé<sup>ミズカフェ</sup>)では、硬度ゼロの“超軟水”で仕込んだ特別な日本酒「クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」を、2014年2月15日(土)15時より提供開始します。



このたび提供する本製品は、世界が注目する大人気日本酒ブランド“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)とクリンスイのコラボレーション企画から誕生しました。本企画は家庭用浄水器ブランド・クリンスイ発売開始30周年を記念して実現したものです。“獺祭”は、純米大吟醸に特化した全国唯一のブランドとして、No.1の出荷量を誇っています。昨年12月“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、現在ニューヨークを中心に海外20カ国で展開。今年3月にはフランス・パリにも店舗をオープンする予定で、世界が注目する日本酒ブランドです。なお、「クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」が飲めるのは世界で唯一、原宿・MIZUcafé<sup>ミズカフェ</sup>だけです。※本製品は数量限定生産のため、売り切れ次第提供終了となります。

「クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」は、『硬度ゼロの“超軟水”を用いた特別な日本酒』です。クリンスイが品質監修した硬度ゼロの“超軟水”で仕込んだ本製品は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となっており、女性にも好まれる一品に仕上がりました。今回MIZUcafé<sup>ミズカフェ</sup>では、グラス(1/2合)1杯900円、ボトル(720ml)1本6,200円にて提供します。飲み方は、冷酒・常温のいずれかよりお選びいただき、ワイングラスでお召しあがりいただくスタイルとなっています。また、本製品の提供に併せまして、お酒との相性ぴったりなおつまみメニューも提供します。「酒のつまみ三種盛」や、“獺祭の酒粕”に漬け込んだ「ふぐの酒粕漬け二種(白焼き/ゴマ焼き)」、クリンスイ仕込みの塩麴に漬けた「タコのカルパッチョとフレッシュトマト」、ヨーロッパでも人気の獺祭はチーズにも良く合うことから“獺祭の酒粕”でコクを加えた「オリジナルチーズフォンデュ」などをラインアップ。



三菱レイヨン・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”MIZUcafé<sup>ミズカフェ</sup>だけでお召しあがりいただける「クリンスイ仕込 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」と特別メニューとのマリアージュをこの機会にぜひお試しください。

～提供メニュー概要～

メニュー名: クリンスイ仕込 瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分  
 特長: クリンスイが品質監修した硬度ゼロの“超軟水”で醸した  
 本製品は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。  
 価格: グラス(1/2合)900円  
 ボトル(720ml)6,200円  
 期間: 2014年2月15日(土)15時～  
 ※数量限定・売り切れ次第終了



メニュー名: 自由が丘の名店“よかろうもん”特製  
 「酒のつまみ三種盛(特製 松前漬/  
 クリームチーズの酒盗添え/千枚カブの酢漬け)」  
 価格: 1,200円



メニュー名: “瀬祭の酒粕”に漬けた  
 「ふぐの酒粕漬二種(白焼き/ゴマ焼き)」  
 価格: 900円



メニュー名: “クリンスイ仕込みの塩麴”に漬けた  
 「タコのカルパッチョとフレッシュトマト」  
 価格: 500円

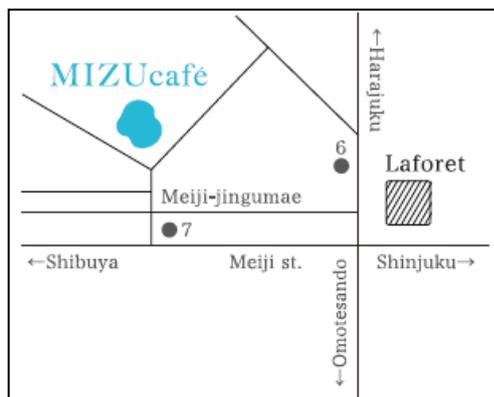


メニュー名: “瀬祭の酒粕”でコクを加えた  
 「オリジナルチーズフォンデュ」  
 価格: 1300円



MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui ではこのほかにもさまざまなメニューを  
 ご用意しています。

<MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui 地図>



- 住所: 東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル 1F
- アクセス: 東京メトロ 千代田線、副都心線  
 明治神宮前駅 7 番出口すぐ
- TEL: 03-6427-9351
- 営業時間: 10:00～22:00
- 定休日: 年中無休  
 ※2014年2月12日のみ改装のため休業
- WEB: <http://www.mizucafe.jp>

### 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。



### 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“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。

