

山形の酒米新品種「雪女神」による 高級ギフト対応の純米大吟醸原酒「熊野のしずく」 日本酒のギフト市場と山形の地域活性化に貢献



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、当社自主企画商品「山形の極み」シリーズの新商品として、純米大吟醸原酒「熊野のしずく」を開発。4月1日より販売を開始いたします。

「熊野のしずく」は山形県が大吟醸用に開発した酒米「雪女神」を40%まで精米し、米の中心部分だけをぜいたくに使った大吟醸酒。「しずく取り」と呼ばれる製法により生み出されました。木綿の袋にもろみを入れて天井からつるし、圧力をかけずに自然と滴り落ちるしずくだけを集めた酒は、雑味の少ない、後口すっきりとした味わいです。構想から約1年、東の麓酒造有限公司(山形県南陽市宮内)の技術提携により完成いたしました。

香りは非常にフルーティー。特にメロンやバナナの香りも感じられます。非常に洗練されていて、綺麗でピュアな味わいのため、料理に合わせるのではなく酒そのものを味わって頂くシチュエーションに適した食前酒(アペリティフ)にお薦めのお酒です。パッケージデザインは東北芸術工科大学中山ダイスケ氏が手掛けたものです。

山形県は全国の地酒人気銘柄ランキング(株式会社フルネット調べ)でも10年連続1位という銘酒の産地です。一方、清酒はギフト好適品であるにもかかわらず、他の酒類と比べ、720mlで1万円クラスのギフトに相応しい上質な銘柄は限られているのが現状です。

リンベルは2013年、初のオリジナル日本酒として純米大吟醸「龍龍龍龍(てつ)」を「しずく取り」製法により開発。そのノウハウを基に、山形の新たな酒米「雪女神」使用の日本酒を販売することで、地元山形の活性化に貢献するとともに、日本酒ギフトの品質向上を目指したいと考えています。

安心、安全、希少価値にこだわったリンベルの自社企画ブランド「山形の極み」の新商品「熊野のしずく」は4月、リンベルホームページにて販売を開始します。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報担当：番藤・上田

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

■商品概要

商品名:熊野のしずく
内容量:720ml
価格:10,000 円(税抜)

原材料名	米(国産)・米こうじ(国産米) 山形県産米雪女神100%使用
精米歩合	40%
アルコール分	17度
酵母	山形吟醸酵母
杜氏	神 理

■会社概要

商号:リンベル株式会社
代表者:東海林 秀典
本社所在地:東京都中央区日本橋3丁目13番6号
設立年月日:1987年7月3日
資本金:354,467,500 円
事業内容:ギフトの企画・販売、卸売業