

金柑オリジナルリキュール

「TSUNUKI KUMQUAT」

5月下旬より新発売

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、このたび津貫産金柑で造ったオリジナルリキュール「TSUNUKI KUMQUAT(ツヌキ カムクワット)」を新発売致します。



「TSUNUKI KUMQUAT(ツヌキ カムクワット)」は、本坊酒造発祥の地、南さつま市加世田津貫の特産品である金柑の魅力を独自製法で引き出した、クリアで爽やかな香りと、濃厚でほろ苦い甘さが特徴のリキュールです。

南九州の温暖な気候のもとで太陽の恵みをいっぱいに浴び育まれた津貫産金柑を使用。金柑の果実と、皮を乾燥させたドライピールから、それとわかる繊細で爽やかな香りと、ほろ苦さを抽出し、金柑の美味しい魅力をまるごと詰め込んだオリジナルリキュールに仕上げました。

香料、着色料、酸味料を使用せずに、金柑本来の香りと味わいを凝縮した無色透明のリキュールは、ソーダ割りやロック、オリジナルカクテルの割り材として、お好きな飲み方でお楽しみいただけます。また、お菓子作りのリキュールとしてお使いいただけます。

※KUMQUAT: 英語で「金柑」の意



薩摩半島南西部に位置する南さつま市加世田。なかでも東西を山々に囲まれ盆地状に形成される「津貫」は、夏は暑く、冬の寒さは、南薩摩にあつては、ことのほか厳しい地域です。良質な水資源もあり“天の恵み”といつていいほどの自然環境を有し、山の傾斜地を有効に利用した柑橘類の栽培が盛んな地域になります。

銘柄	TSUNUKI KUMQUAT(ツヌキ カムクワット)
酒類	リキュール
原材料	醸造アルコール(国内製造)、糖類、金柑
アルコール分	40%
入数	1 ケース 6 本入
内容量	700ml
参考小売価格(税込)	3,300 円
発売期日	5 月下旬

・飲酒は 20 歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがありますので、気を付けましょう。お酒は楽しく適量を。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 企画・マーケティング部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215