

かるやかなうまさを追求した 特許「磨き蒸留」芋焼酎が誕生。 「あらわざ“新技”桜島」を2月中旬より販売開始

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市 社長:本坊 修)は、2009年に「蒸留酒の製造方法」として特許を取得した新蒸留技術・特許「磨き蒸留」を採用した本格芋焼酎「あらわざ桜島」を新発売致します。

さつま芋の一大産地、焼酎造り伝統の地、南薩摩、この薩摩半島南端に知覧蒸留所はあります。ここで仕込まれている焼酎の原酒は、知覧蒸留所開設以来、ステンレス蛇管大型蒸留機に加え、昔ながらの繊細でまろやかな味わいを出す錫蛇管小型蒸留機の使用をしています。それが本格芋焼酎「桜島」の旨さの原点となっています。この旨さを引き出すこだわりの技に、特許「磨き蒸留」が加わりました。新しい技と書いて「あらわざ」、南薩摩伝統の技に、新たな技が誕生しました。

新蒸留技術・特許「磨き蒸留」とは、蒸留機の釜底部に新たに新鮮な空気を送り込む専用パイプを装着し、蒸留中のもろみに空気を満遍なく行き渡らせ対流を発生させることで、蒸留釜内部の安定均一化を実現した独自の蒸留技術です。この新技術により、原料特有のコク、旨み、香りなど出来上がる焼酎の厚みを損なうことなく、渋味や雑味をやわらげ、なめらかでかるやかな味わいへと仕上がっていきます。蒸留中に「もろみを磨く」ような状態をつくりだす。このことから「磨き蒸留」と名付けました。

「南薩摩産黄金千貫仕込み」など、原料に、造りに、本物へのこだわりが生んだ本格焼酎「桜島」。南薩摩伝統の技に新技(あらわざ)を加えた、かるやかなおいしさをお楽しみください。



QRコードを製品裏ラベルに採用しました。

製品裏ラベルに記載されている、QRコードを携帯電話で読み取ることによって、「あらわざ桜島」専用サイトにアクセスすることができます。旨さの原点に加わった特許「磨き蒸留」をはじめ、「あらわざ桜島」について、詳細な情報をご覧ください。

銘柄	あらわざ桜島		
酒別	本格焼酎		
原材料	さつま芋・米麹(白麹)		
アルコール分	25%		
容量	1,800ml	900ml	1,800mlパック
入数	1ケース6本入り	1ケース12本入り	1ケース6本入り
九州内・参考小売価格(税込)	1,770円	970円	1,750円
九州外・参考小売価格(税込)	1,810円	970円	1,790円
発売期日	平成22年2月15日出荷予定		
備考	鹿児島県先行・店頭発売、平成22年2月7日より		

・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・乳児の発育に影響を与えるおそれがありますので、気をつけましょう。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215