

香りひろがる、弾けるおいしさ！
KURA no AWA (蔵のあわ)
～石の蔵からスパークリング～
7月1日(月)より出荷開始

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊修)は、このたび「石の蔵から」の新ラインアップと致しまして、スパークリング芋焼酎「KURA no AWA (蔵のあわ)」を新発売致します。

「KURA no AWA (蔵のあわ)」は、檜樽で貯蔵熟成した「石の蔵から」に、炭酸の爽快感が加わったスパークリング芋焼酎です。ゆるやかな泡立ちで、檜樽貯蔵ならではのバナナのような甘く芳醇な香りが広がり、炭酸による心地よい刺激と爽快感がお楽しみ頂けます。また、料理との相性もよく、食前酒はもちろんのこと、食中酒として、どのような料理にも合わせてお楽しみ頂けます。

【オススメの飲み方】

しっかりと冷やした「KURA no AWA (蔵のあわ)」を、氷を入れたグラスにそのまま注ぐだけ。注ぐ際は、氷の上に直接注がず、炭酸が抜けないように、グラスを傾かせてゆっくりと注いでください。そのあと、軽くステアしてお飲みください。

【デザインコンセプト】

赤1色だけを使った波形がボトルを包み込むようにデザインし、柔らかさの中にも新しさのある強い表現を意識したボトルにしました。また、白い泡の造形と英文字で爽やかなイメージを表現しています。これまでにない「KURA no AWA (蔵のあわ)」のスッキリとしたまろやかなおいしさが端的に伝わるデザインです。

※「石の蔵から」は、鹿児島県建築百景にも選ばれた薩摩半島南端山あいにある南さつま市加世田津貫(つぬき)の古い石蔵の中で誕生します。主原料に南薩摩産さつま芋「黄金千貫(コガネセンガン)」を使った原酒は、1年を通じて温度差の少ないこの石蔵の中で、檜樽に詰められ、コクと旨みをまといながら、ゆっくりと熟成されています。

銘柄	KURA no AWA (蔵のあわ)
酒別	単式蒸留焼酎[発泡性]
原材料	さつま芋・米麴・米 [炭酸ガス含有]
アルコール分	12%
容量	490ml
入数	12本
参考小売価格(税込)	780円
出荷開始期日	平成25年7月1日(月)



・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・乳児の発育に影響す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