

鹿児島から世界へ ジャパニーズ・スピリッツが誕生。 「こうおん光遠」を7月下旬より販売開始

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、本格焼酎造りの伝統的な「麴」「蒸留技術」を活かし、生産地である鹿児島の風土を表現したジャパニーズ・スピリッツ「光遠」を新発売致します。

世界各国で造られる様々な酒類。その多くは酵母を使って醸造されますが、日本では伝統的に「麴」を使った酒造りが行われてきました。麴菌を使い主原料のでん粉を糖分に変え、そこに酵母を加え発酵させる醸造法で、日本各地の風土を醸す酒を造ってきたのです。

日本を代表する蒸留酒である芋焼酎の産地「鹿児島」。この地でジャパニーズ・スピリッツ「光遠」は造られています。本格焼酎造りとして伝統的な「白麴」を使い、独自の単式蒸留を行うことで、さつま芋特有の香りや旨味が引き出されます。その原酒に鹿児島産の「ゆず」や「緑茶」などを加え、独自製法で仕込み再留し、これまでにない鮮烈な香りと新しい味わいを生み出しました。ゆずに由来するフレッシュな果実香と若々しく力強い旨味と芳香が長い余韻と共にさわやかにひろがっていきます。

ジャパニーズ・スピリッツ「光遠」、それは新しい酔いの世界を予感させるドラマティックな流れを持った日本の蒸留酒です。

※原料由来の成分により氷や水を加えると白く変化することが、このお酒の特徴です。香りや味わいだけでなく、その不思議な変化もお楽しみください。



【ブランドデザイン】

「桜島の躍動するエネルギー × 熱き魂を内包した洋酒グラス」をそのままストレートにビジュアル化しました。触手のようにうねるエネルギーを酒造りにかける情熱に見立て、そこに「光遠」がある。今こそ芋焼酎発祥の地から世界へ創造力あふれるスピリッツを発信していきます。

銘柄	光遠
酒別	スピリッツ
アルコール分	45%
容量	750ml(化粧箱入)
入数	1 ケース 6 本入り
参考小売価格(税込)	3,888 円
発売期日	7 月 22 日より出荷開始

・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 業務部 企画課 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215