

ワイン酵母を用いたフルーティーな香りの
「ダブリューワイ キ シ ヨ ウ グ ラ ナンバーワン WY KISHOGURA N°1」
11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、このたびさつま芋「穎娃紫」とワイン酵母を使用した本格焼酎「WY KISHOGURA N°1(ダブリューワイ キシヨウグラ ナンバーワン)」を新発売致します。



「WY KISHOGURA N°1」は、本坊酒造の焼酎技術チームとマルスワイン技術チームの共同プロジェクトにより誕生しました。

フルーティーな香味を最大限に引き出すべく、主原料のさつま芋にポリフェノールやアントシアニンを豊富に含む「穎娃紫」(えいむらさき)と、香りを生成する発酵に必要な酵母として、白ワインではトロピカルフルーツの香りを高めることで知られ、マルスワインで使われているワイン酵母「UOA MaxiThiol」(ユーオーエーマキシチオール)を採用しました。

原料となる「さつま芋」と香りを生成する「酵母」にこだわり、焼酎造りの伝統を継承する「津貫 貴匠蔵」で杜氏の手技により甕壺でじっくりと仕込み丹念に蒸留された焼酎は、アルコール度数を25%ではなく、あえて20%にすることで、カシス系の豊かな果実やヨーグルト様の香りが引き立ち、やさしい口当たり、まろやかで上品な甘味をお楽しみいただけます。

※WY: Wine Yeast(ワイン酵母)の意

【デザインコンセプト】

キャップとボトルの色は、原料となるさつま芋「穎娃紫」の鮮やかな色合いを表現しました。ボトルにはワインを想起させるブルゴーニュ瓶(750ml)を採用しています。ラベルには、さつま芋「穎娃紫」をイメージした赤紫の箔押しに、「貴匠蔵」と「マルスワイン」の共同プロジェクトにより誕生した初めて(N°1)の本格焼酎として、それぞれのロゴマークが記載されています。

銘 柄	WY KISHOGURA N°1 (ダブリューワイ キシヨウグラ ナンバーワン)
酒 類	本格焼酎
原 材 料	さつま芋(鹿児島県産)、米麴(国産米)
アルコール分	20%
入 数	1ケース 12 本入
内 容 量	750ml
参考小売価格(税込)	1,650 円
発売期日	11 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。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 経営企画本部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215