

プレスリリース
報道関係者各位

2020年10月19日
ハクレイ酒造株式会社
株式会社友樹飲料

京都の老舗酒蔵「ハクレイ酒造」と炭酸飲料メーカー「友樹飲料」が異業種コラボ！
独自開発の「天然アロマージュ製法」により、
天然吟醸香を充填した新感覚のテーブル・スパークリング飲料

『HAKUREI SPARKLING WATER』と 『HAKUREI SPARKLING SAKE』を 2020年10月19日より新発売！

この度、天保3年（1832年）京都創業の酒蔵「ハクレイ酒造株式会社」（本社：京都府宮津市字由良949）は、毎年百種超の斬新な炭酸飲料を開発する「株式会社友樹飲料」（本社：佐賀県小城市小城町岩蔵2575-3）と共同開発を実施いたしました。独自技術「天然アロマージュ製法」によって、これまで見落とされていた天然吟醸香の有効活用を行い、天然吟醸香が薫るナチュラルスパークリングウォーター『HAKUREI SPARKLING WATER』と、ライトでカジュアルな発泡性リキュール『HAKUREI SPARKLING SAKE』を、2020年10月19日より新発売いたします。

【商品概要】



HAKUREI SPARKLING WATER

品目：炭酸飲料
容量：240ml
希望小売価格：オープン価格
発売日：2020年10月19日



HAKUREI SPARKLING SAKE

品目：リキュール（発泡性）①
容量：240ml（Alc.4%）
希望小売価格：オープン価格
発売日：2020年10月19日

<本件に関するお問い合わせ先>

ハクレイ酒造株式会社（担当：小西則明） TEL：0772-26-0001/FAX：0772-26-0123/E-Mail：konishi@hakurei.co.jp

【商品特徴】

1.新開発。清々しく薫る「天然吟醸香」。

独自開発の「天然アロマージュ製法」により、これまで見落とされていた「天然吟醸香」の有効活用が可能に。清々しく芳しい吟醸香を、かつてない爽やかさで味わっていただけます。



天然アロマージュ製法とは

日本酒は米と米麹と水、それに酵母の力をかりて昔から自然の力だけによって醸されてきました。その発酵過程では、酵母の活動により、もろみからぶくぶく泡が出ます。気泡には日本酒特有の華やかで芳醇な、かつ最も新鮮な吟醸香が極微量含まれているのですが、これは従来、そのまま蔵の中に拡散されてしまうものでした。

その微量な吟醸香を有効活用すべく、今回新たに開発した装置により、香りだけを抽出してエッセンスとして抜き取ることに成功。その天然アロマ（吟醸香）を、清涼飲料の開発で培ったブレンド技術により、今回の新商品「WATER」と「SAKE」に活用しました。

2.気軽に楽しめるテーブル・スパークリングとして。

日本酒をあまり飲まない人でも、SAKEの香りを気軽に楽しめるように。芳醇かつ爽やかで、ライトな口当たりのスパークリング飲料に仕上げました。和食はもちろん、さまざまな料理と合わせてお楽しみいただけます。



3.あらゆる食の場になじむボトル・デザイン。

ライフスタイルやシチュエーションを問わず、あらゆる食の場になじむ主張を抑えたボトルデザインにもこだわっています。カジュアルからフォーマルまで、さまざまなテーブルのお供にどうぞ。

開発者の声

ハクレイ酒造と友桝飲料では、日夜、様々なお客様からのご要望に応えるべく、新商品、新素材の開発に注力しています。近年、飲酒需要の減少に伴い、ノンアルコール市場の開発ニーズは高いものの、飲料関連技術のみでは、納得のいくレベルの商品開発は困難でした。

しかし、ハクレイ酒造の持つ伝統技術と、友桝飲料の飲料関連技術を掛け合わせることで、これまで単独では成し得なかった「天然の吟醸香」を忠実に再現することに成功しました。この「HAKUREI SPARKLING」を通して、みなさんに、酒造りという日本ならではの伝統技術のポテンシャルを体感していただけたら幸いです。

【会社概要】

●ハクレイ酒造株式会社

所在地：京都府宮津市宇由良949 / 0772-26-0001 (TEL) / 0772-26-0123(FAX)

●株式会社友桝飲料

所在地：佐賀県小城市小城町岩蔵2575-3 / 0952-72-5588(TEL) / 0952-72-5598(FAX)