

おうち時間を贅沢に。8年熟成の日本酒
「日本盛 オーク樽500ml カートン入」
Amazon限定販売のお知らせ

日本盛株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：森本太郎）は、「日本盛 オーク樽 500ml カートン入」を2023年10月16日（月）よりAmazon限定商品として500本限定で発売いたします。2011年に若手社員から選抜されて発足した「新商品開発プロジェクト」から生まれた、樽熟成日本酒です。



当商品は2011年10月発足の「新商品開発プロジェクト」が日本酒の需要拡大のための新たなコンセプトを開発し、日本酒を8年間樽熟成させることで発売に至りました。この8年間の樽熟成により、オーク樽特有の芳醇でバニラの様な甘い香りと燻製された香りがつき、さらに熟成によってまろやかで奥深い甘みを感じる濃醇な味わいに仕上がりました。蒸留酒とはひと味違う、日本酒らしいしっかりとした味わいがそのままに感じられる逸品で、8年の時を経て変化した、日本酒とは思えない個性的な味わいも楽しめるまさに“究極の嗜好品”です。

■商品開発背景

当時から業界内でも日本酒離れが問題視される中、当プロジェクトでは日本酒の需要拡大に向けた新たな価値や飲用機会の創出のために、様々なアイデアを検討しました。その中で、食中酒としての日本酒ではなく食前や食後など【時間を楽しむ日本酒】があれば、もっと新しい日本酒の楽しみ方が増えるのではないかと考え、ゆっくりと時間を重ねることで味わいが増す樽熟成日本酒を商品化することとなりました。

「家飲み」や「おうち時間」を楽しむ方がさらに増えている中、当商品をゆっくり味わっていただくことでご自宅で過ごす時間が贅沢なひとときとなり、日本酒を新しい形の一つになると考えています。

■商品特徴

ウイスキーやブランデー等の貯蔵に使用される「オーク樽（櫛樽）」の中でも、最上級といわれる【北米産ホワイトオーク】にアルコール度数の高い日本酒を8年間貯蔵いたしました。洋酒を思わせるような「芳しい木の香り」と日本酒の「ふくよかな甘み」が相まったまろやかで奥深い芳醇な味わいに仕上がっています。また、透明瓶を選定し、ラベルもシンプルにすることにより「洋酒のような琥珀色」を目で見ても楽しんでいただけるパッケージにしました。自分用としてはもちろん、化粧箱（カートン）に入っていますので、お祝い用のギフトとしても最適です。



■商品概要



商品名	日本盛 オーク樽 500ml カートン入
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米） 醸造用アルコール
アルコール度	18度以上19度未満
日本酒度	-5.5
酸度	3.1
アミノ酸度	1.7
精米歩合	75%
味わい	濃醇 辛口
熟成期間	8年
販売価格	5,500円(税込)
発売期間	2023年10月16日（月）～販売終了まで ※500本限定販売
販売先	Amazon限定

Amazon購入サイトは
下記ご参照ください



■おすすめの飲み方

STEP.1 【常温で楽しむ】

まずはそのままの香りと味わいをダイレクトに。
ビターなチョコレート、くちどけの良いトリュフ
チョコや生チョコがおすすめです。



STEP.2 【ロックで楽しむ】

大きめの氷を浮かべて口あたり軽やかに。
チーズやナッツとの相性が抜群です。



■商品開発者より



「自分たちが飲みたい日本酒を造りました（櫻井・写真右）」

当時は入社4年目で、日本酒の飲用機会を増やすため、リキュールの開発などを担当していました。ただ、リキュールは香りも味も日本酒と離れてしまうため、もう一步日本酒に近いものが造れないかと悩んでいました。当時流行りだしていたウイスキーのハイボールからヒントを得て、杉樽ではなくオーク樽に日本酒を寝かしてみようとチップを入れて造ったのがきっかけです。想定以上に美味しいお酒が出来ていますので、夜のリラックスタイムやちょっと贅沢なお酒を飲みたい方に楽しんでいただけたらと思っています。

写真左：マーケティング部課長
高野 将彰

写真右：研究室 櫻井 崇弘

「日本酒は“究極の嗜好品”。嗜好性（美味しさと世界観）を追求して出来た商品です（高野・写真左）」

“嗜好性”を追求すべく、「日本酒だからこそ表現できる新しい美味しさ・飲用スタイル・世界観の醸成」を切り口に様々な角度からコンセプトを開発し、試行錯誤を繰り返した結果、この商品に行きつきました。くつろぎ時間に、長年寝かし続け育ててきた秘蔵酒はきっと楽しみの一つになると思います。

■お客様からの問い合わせ先

日本盛株式会社 お客様相談室 TEL：0798-32-2590（9:00～16:30、土・日・祝日は除く）

■報道各位からの問い合わせ先

日本盛株式会社 広報 TEL：0798-32-2581 ※担当：森（070-2451-8932）

本発表資料は、農政クラブ（東京）、大阪商工記者会、神戸経済記者クラブ、西宮市政記者クラブに配布しています。