

創業134年の酒蔵が手掛けるクラフトジン 「Sakari Gin 夙川」新発売のお知らせ

酒粕と酒樽（杉）の香味を楽しむクラフトジン

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、「Sakari Gin 夙川」を2024年1月26日（金）に新発売いたします。当商品は、ボタニカル（*1）を浸漬するアルコールに当社の酒粕を再発酵させたアルコール使用し、酒粕と酒樽（杉）の他5種類の国産のボタニカル（*1）とジュニパーベリーを漬け、少量生産で丁寧に造り込んだ酒蔵らしい酒粕と酒樽（杉）の香りが特徴的なクラフトジンです。130年以上にわたる日本酒造りの技術や経験を活かしたこれまでにない味わいのジンをお楽しみいただける一本です。



■商品特徴

当商品は、メインボタニカルである酒粕と酒樽（杉）の香りを、口に運ぶ前から存分に感じることができ、口に入れた瞬間に広がる非常に特徴的な味わいが酒蔵らしさを表現しています。さらに、その他の国産ボタニカル（山椒、紫蘇、檜、柚子、桜）（*1）も味わいの骨格を担っており、それぞれが持つ特徴的な爽快感とスパイシーさがメインボタニカルの酒粕と杉の特徴ある香味を調和させています。また、酒粕由来の成分によって、蒸留酒とは思えないほど非常にまろやかな口当たりであることも特徴であり、一般的なジンとは全く異なる商品です。

一 当商品に使用している国産ボタニカル（*1）7種類



「酒粕」

全量当社の酒粕を使用。酒造りの副産物を有効活用。



「酒樽（杉）」

使用済みの酒樽や杉を削る工程で出る廃材を使用。



「朝倉山椒」

柑橘系のさわやかな香りとまろやかな辛味が特徴。兵庫県産。



「紫蘇」

酒粕や杉の特長ある香味を調和。



「檜」

口に含んだ時に鼻に抜けるスパイシーな香りが特徴。



「柚子」

爽快感のあるフレッシュな香りが特徴。



「桜」

商品名の夙川で有名であり所在地である西宮市の市花。

（*1）ボタニカルとは植物由来を意味する言葉で、ここではジンに風味を加えるために使用する素材を指します。

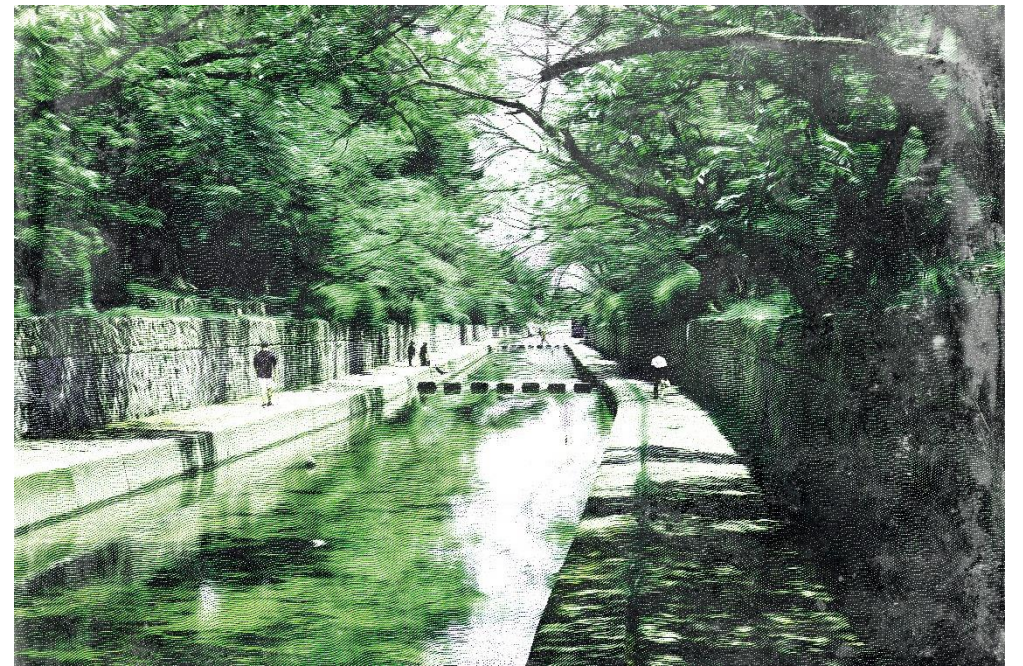
■商品名とデザイン

商品名の「夙川（しゅくがわ）」は、日本盛の所在地である西宮市に流れる川であり、桜の名所として地元の方々に愛されています。古くは川の流れを利用して清酒製造用米の精米をしていたこともあり酒造りに所縁のある川です。

表面



裏面



- 表面：シンプルな白ベースに夙川をイメージした三本のゴールドのラインが特徴的なデザインです。ラインの上下にあしらっているドット柄は米の形をしています。
- 裏面：Sakari Ginを通して夙川の風景を覗くことができ、視覚的にもお楽しみいただけます

■商品概要



商品名	「Sakari Gin 夙川」
ボタニカル	酒粕、杉、山椒、紫蘇、檜、柚子、桜、 ジュニパーベリー ※ジュニパーベリー以外すべて国産
アルコール度	41度以上42度未満
容量	700ml
参考小売価格	6,600円（税込）
発売日	2024年1月26日（金）

※公式オンラインショップ「Sakari online」と酒蔵通り煉瓦館にて販売を開始いたします。
「Sakari online」販売サイト <https://www.sakarishop.jp/c/goods/0740900>

※発売日以降、一部百貨店、酒販店などでの販売を予定しています。

【ヴィーガン、グルテンフリー、防腐剤不使用】

■おすすめの飲み方

ジントニック（甘くないトニック）、ジンソーダ、ストレート（よく冷やして）、オンザロック

■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。