

父の日の贈り物に 家飲みを楽しむ大人のための日本酒 「日本盛 オーク樽 純米酒 〈8年熟成〉 500ml」 第2弾 300本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 純米酒 〈8年熟成〉 500ml」を2021年6月11日（金）正午より日本盛オンラインショップにて300本限定で発売いたします。当商品は、2021年2月に限定販売した際に大変好評をいただき、**会員様先行分を含め200本が2週間で完売しました**。その後「美味しかったのでまた買いたい」という声を多くいただいております。ご要望にお応えすべく、第1弾の樽と共に寝かしていた純米酒の熟成状況を見ながら準備を進めて参りました。ようやく、オーク樽純米酒の最後の樽となる2樽目も満足のいく味わいとなりましたので、この度300本限定で販売の運びとなりました。



当商品は、2012年9月から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）」に純米酒を貯蔵し、8年間の熟成期間を経てようやく発売に至りました。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ありながら、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むことができる、まさに**“究極の嗜好品”**です。

■商品特徴

熟成に使用した樽は、新樽や様々な中古樽の中から試行錯誤を経て、ブランデーに使用していたものを選びました。その為、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です。ひとくち含むとオーク樽ならではの華やかで芳しい香りが口の中いっぱい広がります。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、父の日のギフトとしても最適です。



ギフト仕様

■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。



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。

■販売について

2021年6月11日(金)正午より日本盛オンラインショップ限定で販売いたします。

■商品概要



商品名	日本盛 オーク樽 純米酒〈8年熟成〉500ml
原材料	米(国産)、米こうじ(国産米)
アルコール度	18度以上19度未満
日本酒度	-6.0
酸度	3.6
アミノ酸度	1.8
精米歩合	75%
味わい	濃醇 やや甘口
熟成期間	8年
販売価格	5,500円(税込・送料無料)
発売期間	2021年6月11日(金)～ ※300本限定販売
専用HP	http://shop.nihonsakari.co.jp/shop/g/g06754-0-0/

■商品開発背景

日本酒離れを解決すべく、2011年に発足した「新商品開発プロジェクト」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運びとなりました。

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、飲食店などでの飲酒が制限される中で増加している「家飲み」や「おうち時間」に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、コロナ禍だからこそその楽しみの一つになると考えています。

■商品開発者より

「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。

コロナ禍でますます重要視されるくつろぎ時間に、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。

「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：商品開発室課長 高野 将彰
写真右：研究室 櫻井 崇弘