

## 生原酒だからこそ！日本酒を冷やしてロックで愉しむ

# 「日本盛 純米大吟醸生原酒 720ml瓶」 期間限定発売のお知らせ

## 「常温流通で賞味期限を約8カ月可能 (\*1)」 にした生原酒

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、2023年3月23日（木）に「日本盛 純米大吟醸生原酒720ml瓶」を期間限定で発売いたします。当商品は、品質管理が難しく冷蔵保管・早期飲み切りが一般的な“生原酒”を、独自技術により常温で約8カ月の賞味期間を可能 (\*1) にしたことで、日本酒本来の無垢で贅沢な美味しさを手軽に愉しめることを実現しました。また、吟醸香を高生産する当社オリジナル酵母を使用した、鮮度あふれるフルーティで華やかな香りが愉しめる濃醇やや甘口の味わいが特長の純米大吟醸生原酒です。ラベルは深みのある青のグラデーションをベースに夏の風物詩である「花火」で季節感を表現した華やかなデザインに仕上げました。

(\*1) 未開封の状態で製造日より8カ月



当商品は、2019年の発売以来好評を得ている「日本盛 純米大吟醸生酒720ml瓶」及び、2022年発売の「日本盛 純米大吟醸生酒山田錦720ml瓶」と共に、**日本盛の新しい価値（日常の‘ちょっと贅沢’を叶える、手頃な価格設定のプレミアム酒）を提供する商品シリーズの夏期限定商品**です。

### ■商品特徴 その一「香り」

#### ポイント① 酵母

⇒吟醸香を高生産するオリジナル酵母を使用

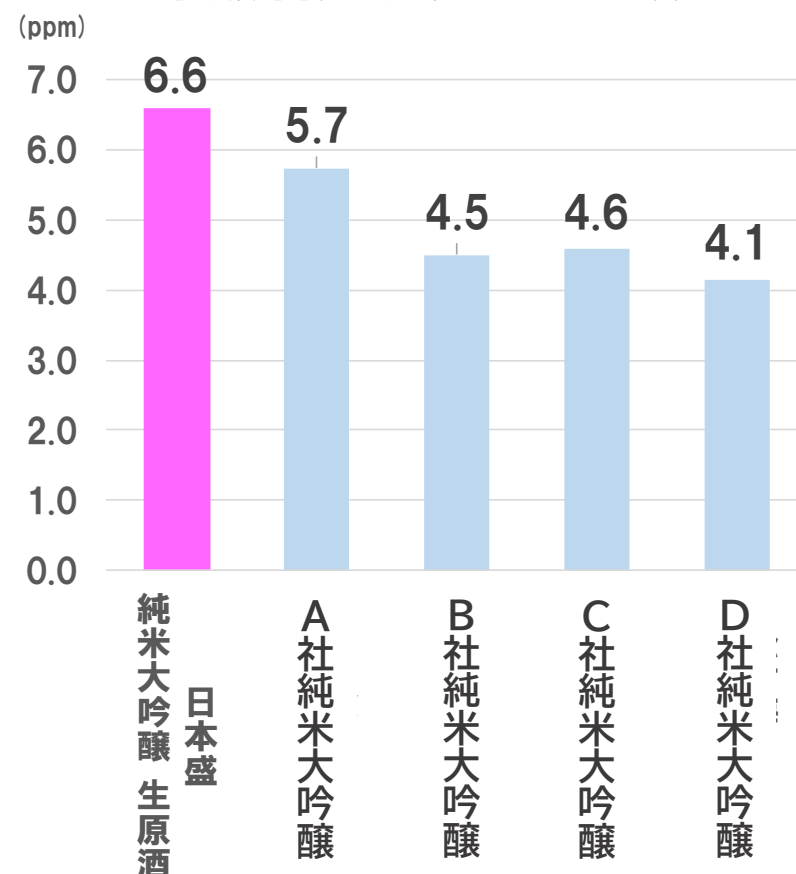
#### ポイント② 生酒

⇒非加熱だからこその鮮度あふれる豊かな香り  
※加熱工程により香りの質・量が低減するため

人気主要銘柄の純米大吟醸と比較しても「カプロン酸エチル (\*2)」の数値が高く、フルーティな香りをより愉しめる日本酒であることが右記の表からも分かります。

(\*2) カプロン酸エチル...吟醸香の代表的な香気成分  
(リンゴの様な華やかな香り)

### 市販酒分析(カプロン酸エチル)

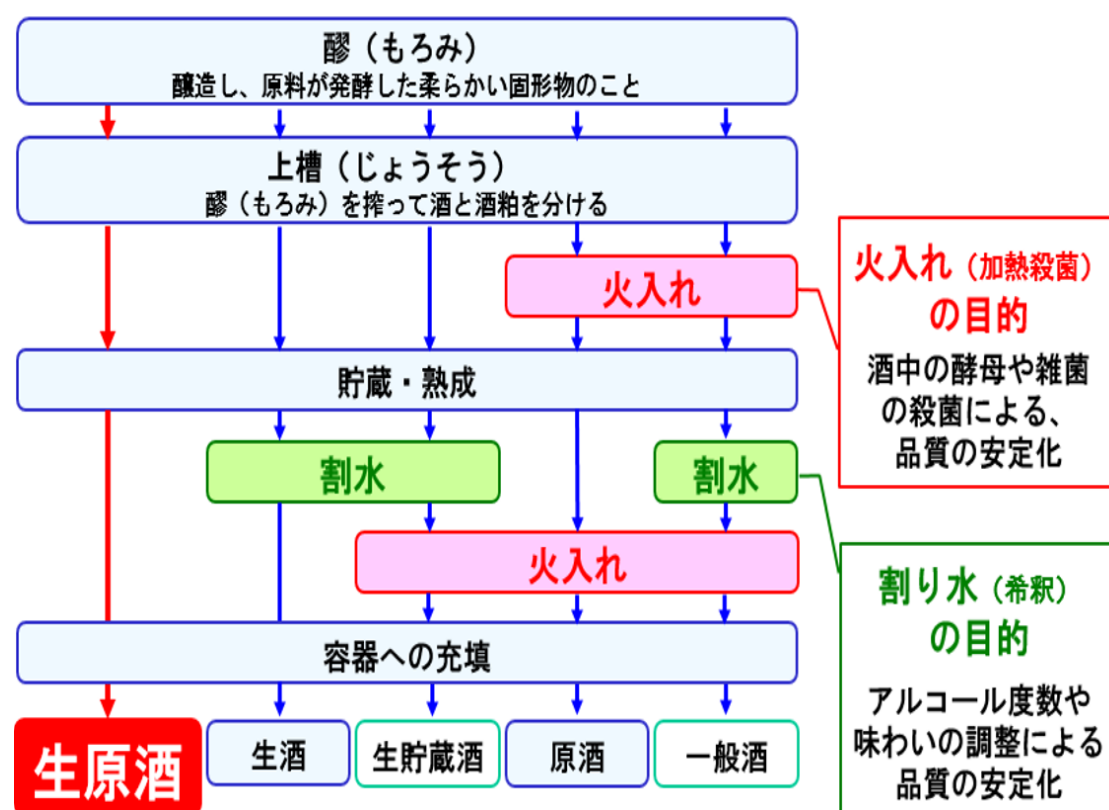


【出典】日本盛調べ／市販品の機器分析(ガスクロマトグラフィ)結果

## ■商品特徴 その二「生原酒」

生原酒は、品質管理が難しく、かつては蔵元など限られた環境でしか入手できなかった希少なお酒です。

一般的なお酒で行う「火入れ（加熱処理）」や「割り水（希釈）」を行っていないため（右図参照）日本酒本来の鮮度あふれる贅沢な香りと味わいが愉しめます。



## ■商品特徴 その三「アレンジができる」

しっかりとした味わいの生原酒だからこそ、そのまま冷やして飲むだけでなく、これからの季節に合わせて様々な「日本酒カクテル」を愉しむことができます。

### ロック

氷の溶け具合で  
味わいの変化を愉しめる

冷蔵庫で冷やしていたグラスに、氷を入れ日本酒を注ぐ。



### ソーダ割り

爽快な飲み口で  
フルーティな香りが愉しめる

グラスに氷を入れ、  
お酒とソーダを1：1で注ぎ、  
ゆっくりと  
1～2回混ぜる。



### ソルティ・スノー

塩によって  
丸みのあるまろやかなお酒に

塩を入れたお皿に、事前に  
フチを濡らしたグラスを伏せ、  
塩を付ける。  
グラスに氷を入れ  
お酒を注ぐ。



## ■商品概要



商品名	日本盛 純米大吟醸生原酒720ml瓶
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）
アルコール度	16度以上17度未満
日本酒度	-7.0
酸度	1.8
アミノ酸度	1.8
味わい	濃醇やや甘口
容量	720ml
参考小売価格	1,401円（税込）
発売日	2023年3月23日（木）～8月末
発売地域	全国

## ■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）