

オーク樽で貯蔵した 本格米焼酎を発売いたします



八海醸造株式会社（代表取締役：南雲二郎、本社：新潟県南魚沼市）は、オーク樽に貯蔵した本格米焼酎「八海山本格米焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花（ふうばいか）」を6月に新発売いたします。

本製品は日本酒醸造の技術をいかし、米を原料とし、清酒酵母と黄麹を使った三段仕込で醸造した本格米焼酎をオーク樽で熟成させた、繊細で奥深い香りの焼酎です。

製品名である「風媒花（ふうばいか）」とは稲や杉、松などの風の力だけで受粉する花のことです。花の色や形は清楚で目立たなくとも、鳥や蝶の助けを借りずに命を伝承させていく力強さを持った花たちです。

風媒花のその命の力強さに、私たちは、日本古来の酒造りの技を百年も千年も伝承していきたいという強い意志を重ね合わせました。

製造環境である「魚沼の里」は、清酒八海山を醸す八海醸造(株)第二浩和蔵を中心とした郷愁と安らぎのエリアです。四季の変化に富む自然に囲まれた「八海山雪室」内、焼酎貯蔵庫にて貯蔵しています。焼酎を貯蔵するために使用している空間は半地下構造となっており、外気の影響を受けにくく安定した気温・湿度が保たれております。冬の間には降り積もる多くの雪や、施設の周りを囲む豊かな森、南魚沼市の中央を流れる魚野川など、1年を通じて湿度が保たれる魚沼ならではの環境は、良質な熟成を促すといわれています。

日本酒醸造由来の吟醸香と、里山のふもとに位置する豊かな自然環境の中で時間をかけてじっくり熟成させることで生まれる独特の芳しい香りとの調和をどうぞお楽しみください。

商品概要

商 品 名： 八海山本格米焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花（ふうばいか）
品 目： 本格焼酎
原 料 米： 米（国産）、米こうじ（国産米）、清酒粕
アルコール： 40度
蒸 留 方 法： 減圧蒸留
容 量： 720ml
価 格： 3,100円（小売・税別）
保 存 方 法： 冷暗所
発 売 時 期： 2016年6月中旬～（出荷本数限定）
販 売 先： 地酒専門店、百貨店

焼酎貯蔵庫



製造元

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 025-775-3866

このリリースに関する問い合わせ先

株式会社 八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第2ビル3階
TEL 03-6264-3366 FAX 03-6264-3367

