

2015年06月吉日

近江酒造株式会社

飲食店様限定商品

肉料理専用日本酒 《十八(とっぱち)純米吟醸》 新発売について

滋賀県東近江市の蔵元、近江酒造株式会社（代表取締役 今宿 喜貴）は、「肉料理に合う日本酒」肉料理専用の日本酒を発売します。

料理と酒はとても密接な関係であることは、周知のことと思います。

清酒と言えば刺身を代表に魚料理との相性が一般的ですが、日本を代表する近江牛の故郷にある蔵としては、肉料理に相性のよい清酒を造りたいと考え、有識者を交えて、長年「肉料理に合う日本酒（清酒）」を研究して参りました。

ひとつの結論は、肉料理に合う清酒は、肉の濃厚な旨味と甘味と酒が口の中で混然一体となる『熟成酒』が最も良いということです。肉料理に合う清酒は、様々な年代の清酒を熟成している当社の得意とする分野の商品です。

しかし、商品化をするにあたり、熟成酒のみでは、肉の荒々しさに押され気味になってしまい、新酒（さほど熟成していない酒）とブレンドをしてみると、酸味と熟成度合のバランスがとれた輝かしいお酒になる事を発見しました。

従来の清酒になかった、肉料理に合わせる事だけに特化した清酒をご提供いたします。

【商品詳細】

- | | |
|--------------|--|
| (1) 商品名 | 十八 (とっぱち) 純米吟醸酒 |
| (2) 酒税区分 | 日本酒 |
| (3) 原材料 | 米 (国産)・米こうじ (国産米) |
| (4) 包装形態 | 瓶 ダンボール外箱 12 入り |
| (5) 内容量 | 300ml・720ml |
| (6) アルコール分 | 17% |
| (7) 希望小売価格 | オープン価格 |
| (8) 発売日 | 2015年(平成27年)6月29日出荷開始 |
| (9) Web サイト | http://18sake.com/ (特設サイト) |
| (10) お問い合わせ先 | 近江酒造株式会社内 「十八 TOPPACHI PROJECT」
滋賀県東近江市八日市上之町9番16号
TEL : 0748-22-0001 FAX : 0748-23-1000 |

飲食店様限定商品

近江酒造株式会社
住所：滋賀県東近江市八日市上之町9番16号
TEL：0748-22-0001(代)
FAX：0748-23-1000

商品 ご案内

商品名

十八 (とっぱち) 純米吟醸

とっぱち じゅんまいぎんじょう

容量/規格	300ml、720ml/瓶		
入数/荷姿	12本入/ダンボール		
酒質/分類	清酒/純米吟醸		
原材料	米(国産) 米こうじ(国産米)		
アルコール度数	17.0%		
精米歩合	60%		
酸度	2.1		
日本酒度	1		
	予定値です。		
サイズ (mm)		単品	ケース
縦	300ml	67.5	303
	720ml	85	180
横	300ml	67.5	221
	720ml	85	265
高さ	300ml	195	210
	720ml	280	270
重量 (g)	300ml	550	6900
	720ml	1,200	7,500
希望小売価格 (税抜)	300ml	オープン	
	720ml	オープン	
JANコード	300ml	4920404722994	
	720ml	4920404722970	



商品特徴	<p>新提案。肉専用酒！ 肉料理に合う、あるいは肉料理が食べたくなる日本酒の登場です。 日本酒(清酒)と言えば刺身を代表に魚料理との相性が一般的ですが、肉料理にも相性のよい日本酒があってもいいはず！ 当社が所在する滋賀県といえば近江牛の産地だから。 そのアイディアと、近江酒造に眠る純米吟醸原酒の大古酒と昨酒造年度製造の純米吟醸原酒とを絶妙なブレンド比率で手を結びました。だから、酸味と熟成度合いが肉料理の中で輝きます。</p>		
------	--	--	--

お料理との相性	肉料理専用酒。ステーキやしゃぶしゃぶ、スキヤキなど、いろんな肉料理の食中酒としてお楽しみいただけます。		
---------	---	--	--

味	やや甘口	中口	やや辛口	辛口
			○	
香	弱い	普通	やや強い	強い
			○	

保存方法	常温		
------	----	--	--

特記事項	十八 (とっぱち) Webサイト: http://18sake.com/ (特設サイト)		
------	---	--	--