



部署横断型 新プロジェクト「賀茂鶴 チャレンジカップ」 第三弾「焙煎麹 純米酒 The Amber」・第四弾「超辛口 吟醸 極」販売開始

賀茂鶴酒造(株) (広島県東広島市西条、代表取締役社長：藤原昭典) は、部署横断型プロジェクト「賀茂鶴チャレンジカップ」で開発した商品の第三弾と第四弾(最終)を発売します。

「賀茂鶴チャレンジカップ」とは、醸造蔵の社員に加え、ふだん酒造りの現場とは馴染みの少ない部署からもメンバーを募り、1チーム6~7名で商品の企画から製造、販売までを自分たちで行う新しいプロジェクトです。

第三弾は「焙煎麹 純米酒 The Amber 720ML」。

「ビールに黒があるように、日本酒にも黒があれば面白い。」この着想から、新たなジャンルの開拓をめざして挑戦しました。焙煎した麹を使用し、ウイスキーのような琥珀色を実現。すっきりとした辛口の中に、香ばしくも甘い香りとおほのかな苦みが調和する、新たな味わいを創出しました。

最終企画の第四弾「超辛口 吟醸 極(きわみ) 1800ML」は、飲食店専用の商品です。日本酒ファンの中でも特に「辛口」好みの方向けに開発しました。「極(きわみ)」の名前の通り、キレの良さにこだわった最高の辛口酒を目指し、また、「辛い」だけではおさまらない、旨みと香りもあわせ持った無濾過の原酒です。



第三弾

限定300本

焙煎麹 The Amber 純米酒 720ML

【出荷開始日】 2021年7月12日(月)

【お求め方法】 お取り扱い酒販店および賀茂鶴オンラインストア
または見学室直売所

オンラインストアはこちら
<https://shop.kamotsuru.jp/SHOP/the-amber.html>



焙煎麹



内容量 / 720ml
アルコール分 / 14度以上15度未満
原材料名 / 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)
原料米 / 八反錦100%
精米歩合 / 80%



第四弾

飲食店専用

超辛口 吟醸 極(きわみ) 1800ML

【出荷開始日】 2021年8月3日(火)

【お取り扱いのある飲食店でお楽しみください】

お取り扱い飲食店はこちらから



<https://www.kamotsuru.jp/press/12526/>

内容量 / 1800ml
アルコール分 / 18度以上19度未満
原材料名 / 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)、
醸造アルコール
原料米 / 広島県産米
精米歩合 / 60%
日本酒度 / +11

社名 賀茂鶴酒造株式会社
創業 明治6年(1873年)9月9日…酒銘「賀茂鶴」と命名
法人設立 大正7年(1918年)8月28日…株式会社に組織変更
事業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売
資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 藤原昭典
所在地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日 登録有形文化財(建造物)に指定
〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号
TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先

賀茂鶴酒造 広報課 担当 新谷 ゆみ TEL:082-422-2122 FAX:082-422-2340 Email: shintani@kamotsuru.co.jp
賀茂鶴酒造 オフィシャルサイト <https://www.kamotsuru.jp/>

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。