

【2024年4月22日(月)アースデー】

日本酒・東光より、環境にやさしく、フレッシュに長く楽しめる
ボックス日本酒『東光 フレッシュ SAKE サーバー』を発売

世界で唯一のカーボン・ニュートラルな純米酒蔵である小嶋総本店（山形県・米沢市、代表取締役社長：小嶋健市郎）は、2024年4月22日(月)のアースデーに、お酒のフレッシュさが維持され、よりサステナブルな容器として『東光フレッシュ SAKE サーバー』を発売します（自社オンラインストアにて先行販売）。「繰り返し使えるボックス」と「詰め替え用パウチ」から成る日本酒商品が発売されるのは国内初です。東光は環境にやさしい本商品で、山形の雪解け水で仕込んだ、柔らかく旨味ある純米酒をお届けいたします。



■ 詳細

4月22日は地球の日、「アースデー」です。アースデーは1970年にアメリカで誕生し、「地球や環境のことを考え、美しい自然環境に感謝する1日」とされています。このアースデーに、小嶋総本店は環境にやさしいサステナブル商品として『東光フレッシュ SAKE サーバー』を自社オンラインストア（東光オンラインストア）限定で先行発売開始いたします（5月中旬より酒造資料館東光の酒蔵店頭にて販売予定）。

※小嶋総本店はかねてよりサステナビリティ活動を推進しており、2023年にはイギリスの世界最大級アルコールメディア「the drinks business」のサステナビリティ award で2部門最優秀賞を受賞しました。

■ 商品のポイント

- ・ 繰り返し使えるボックスと詰め替え用パウチでゴミを減らし、環境にやさしい設計です。



- ・ 冷蔵庫にも入るコンパクトさとお手軽なコック操作でお酒をお楽しみいただけます。
(東光フレッシュ SAKE サーバー1 個 (3.0L) で 4 合瓶 (720ml) 約 4 本分の容量)



- ・ 密閉容器でお酒の酸化や光をブロック。長期間鮮度よくフレッシュにお楽しみいただけます。



■ 『東光 フレッシュ SAKE サーバー』 誕生の背景 蔵元・小嶋健市郎より



株式会社小嶋総本店

第24代 蔵元

小嶋 健市郎

当蔵では日頃、お客様より「一升瓶が冷蔵庫に入らない」「瓶を月1～2回の資源ごみでしか捨てられないのがストレス」という声を頂きます。瓶は耐久性が高く、見た目も美しい容器ですが、一方で扱いにくさがあることも事実です。

当蔵は、添加物を用いないピュアな酒造りを行うとともに、環境に配慮した持続可能な酒造りにも注力しております。ボックス型の容器はお酒が酸化しにくくフレッシュさが維持されることに加えて、近年は瓶よりも環境負荷が少ないという利点も挙げられています。

実際に当蔵でボックス型の試作品を作成しモニター調査を行ったところ、お客様より**満足度 91%**の評価を頂きました。また、同調査内にて「冷蔵庫で保管しやすい」、「早めに飲み切らなければというプレッシャーがない」「ゴミが少なくていい」というポジティブなご意見をいただくと共に、「環境負荷が少ない容器」への共感も数多く寄せられました。そのため、酒類業界では一般的な「ボックスとパウチの両方が使い捨て」という様式も見直し、ボックスは何度か繰り返し使っていただきながら、内側のパウチを追加購入いただくスタイルにして発売することといたしました。日本酒がある生活の新しい形として、是非多くの方にお試しいただければ幸いです。

お客様のお声

東光フレッシュSAKEサーバー
モニターアンケートより

満足度

91%



開封後早く飲まなければならないという感覚がなく、
ストレスフリーになった (30代・男性)



最後まで美味しく頂きました。一升瓶を家庭の冷蔵庫で保管するのは難しいですがコンパクトに冷蔵庫で冷やすことができてありがたかったです。(40代・女性)



飲みたいときにすぐ飲めて便利でした。(50代・女性)



飲み終わった後の廃棄がしやすかった。(50代・男性)

モニター調査にてお客様から頂いたアンケートより引用

■ 商品概要

販売方法：オンラインストアでの先行販売（5月中旬ごろより店頭での販売開始予定）

販売元：株式会社東光の酒蔵（店舗名：酒造資料館東光の酒蔵、東光オンラインストア）

発売日：4/22(月)アースデー

<サーバーセット>



商品名：東光 フレッシュ SAKE サーバー セット 純米

容量：3.0L/1個

価格：税抜 3,900 円、税込 4,290 円/1個



商品名：東光 フレッシュ SAKE サーバー セット 超辛口純米吟醸

容量：3.0L/1個

価格：税抜 4,280 円、税込 4,708 円/1個

<詰め替え用パウチ>



東光 フレッシュ SAKE サーバー 純米（詰め替え）

容量：3.0L/1個

価格：税抜 3,600 円、税込 3,960/1パック



東光 フレッシュ SAKE サーバー 超辛口純米吟醸（詰め替え）

容量：3.0L/1個

価格：税抜 3,980 円、税込 4,378 円/1パック

<専用ボックス> ※箱のみ

東光 フレッシュ SAKE サーバー 専用ボックス

価格：税抜 500 円、税込 550 円/1個

■ 使用酒

・東光 純米



穏やかな旨味と、落ち着いた。奇をてらわない、定番の純米酒。

その柔らかく穏やかな味わいには、いつもここに戻ってきたくくなるような、落ち着いたと暖かさがあ
ります。決して奇をてらわない、毎日でも杯を重ねたくくなるような、定番の純米酒です。冷酒なら
精悍に、爛ならふつくと、様々な表情を見せてくれます。

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2018 金賞受賞

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2015 金賞受賞

商品ページ: <https://www.sake-toko.com/collections/all/products/toko-jyunmai>

・東光 超辛口純米吟醸



穏やかな香りと、キレ味抜群の超辛口酒。

雑味が少なく綺麗な仕上がりで、お料理と合わせながら飲み飽きしない味わいです。きりっとした
味わいとお米の旨味をお愉しみてください。

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022・2023 二年連続金賞受賞

商品ページ: <https://www.sake-toko.com/collections/all/products/toko-choukarakuchi-junmaidaignjo>

《株式会社小嶋総本店》について



小嶋総本店は、安土桃山時代に初代・小嶋彌左衛門が創業した造り酒屋です。江戸時代よりも前から続く数少ない酒蔵の1つとして、24代の長きに渡り酒造りを続けております。

江戸時代からは上杉家御用酒屋を承り、代表銘柄である東光は、「米沢の日の出」を意味します。醸造アルコール等の添加物を用いない、純米酒のみを醸造する酒蔵です。

2023年、純米蔵としては世界初となるカーボン・ニュートラル（scope1, 2）を達成し、イギリスの世界最大級アルコールメディア「the drinks business」のサステナビリティ award にて最優秀賞を2部門で受賞するなど、サステナブルな酒造りに注力する酒蔵でもあります。

【会社概要】

会社名：株式会社 小嶋総本店
所在地：〒992-0037 山形県米沢市本町二丁目 2-3
TEL 0238-23-4848 FAX 0238-23-4863
代表者：小嶋 健市郎
創業：安土桃山時代 慶長二年（西暦 1597 年）
設立：昭和 27 年（西暦 1952 年）
URL：<https://www.sake-toko.co.jp>
事業内容：日本酒・リキュール・食品の製造販売

【お客様からのお問い合わせ先】

《問い合わせ先名称》
TEL：0238-23-4848
※営業時間：土日祝日を除く平日、9:00~17:00
e-mail：info@sake-toko.co.jp

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社小嶋総本店、事業開発室、五十嵐 有佳（イガラシ ユカ）
TEL：0238-23-4848
e-mail：i-yuka@sake-toko.co.jp