

“燻した”本格芋焼酎 鯉節の街で誕生
薩摩酒造 『燻枕崎』 ECサイト限定で新発売
 ～枕崎の空気を詰め込んだ、故郷思い出す味わい、父の日の贈り物にも～

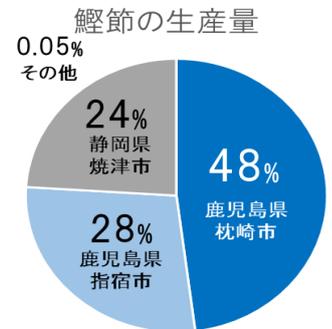
薩摩酒造株式会社（代表取締役社長：本坊愛一郎、本社：鹿児島県枕崎市）は、“燻した”さつまいもを原料に仕込んだ本格芋焼酎『燻枕崎(いぶしまくらざき)』を2021年6月7日(月)より、数量限定で、薩摩酒造公式通販サイト「白波通販ショップ」で新発売します。 ■公式通販サイトURL：<https://shiranamitsuhanshop.com/>



2020年 TWSC 最高金賞受賞の
かめ壺仕込みの本格芋焼酎『枕崎』
との限定セットも登場

鹿児島県の南端に位置する枕崎市は、温暖な気候で、海と山に囲まれた自然豊かな地域です。中でも、日本一の生産量を誇る鯉節と、古くから薩摩地方に伝わる薩摩焼酎造りの盛んな街として知られています。市内には40軒以上の鯉節屋が点在し、温泉街のようにあちこちで鯉節を燻す煙が立ちのぼっているため、かつおだしを思わせる芳醇な香りが、ほんのりと街全体に広がっています。

そんな情景が思い浮かぶような、「**枕崎の空気を詰め込んだ本格焼酎**」を届けたいとの強い想いから、枕崎市で60年余りの歴史を持つ鯉節屋「金七商店」と手を取り、薩摩酒造が明治時代より代々受け継いできた焼酎造りの技をかけあわせて仕込みを開始。鯉節の香りを焼酎に加えることは、薩摩酒造にとっても今までにない新しい挑戦であり、およそ2年もの間、何度も試行錯誤を重ねました。更に、枕崎水産加工業協同組合もプロジェクトに加わり、まもなく誕生したのが『燻枕崎』です。枕崎に伝わる2つの食文化が融合した新しい焼酎です。



参照：農林水産省
「2018年漁業センサス」

ふるさとを思い出すような『燻枕崎』は、時間にゆとりのある休日に大切な家族や友人と語り合いながらじっくり味わうお酒として、また、これからの時期、父の日や特別な日の贈り物にもおすすめです。



薩摩酒造は、これまで焼酎の製造技術と薩摩地方に伝わる焼酎文化を受け継いできました。今後も技術力を磨きながら、鹿児島から全国、日本から世界へ焼酎文化のさらなる発信に努めてまいります。

『燻枕崎』の特長・こだわり

- 「燻(いぶし)」の工程を加えた新しい風味
300年以上に渡り育まれてきた鰹節を燻す技術を、薩摩地方に古くから伝わる焼酎造りに融合させ、薫り高い燻香を引き出しました。口に含むと、まるやかなさつまいもの甘みと、舌にフワツとなじむようなやさしい味わいが余韻として残る新しい感覚の本格芋焼酎です。
- 「枕崎に立ち上る燻煙」をイメージしたラベルデザイン
“燻し”を連想する墨色の背景にうっすら浮かぶ煙は、枕崎の市中に立ち上る燻煙を想像させるラベルデザインです。鰹節は、「勝男武士(かつおぶし)」と、昔から縁起の良いものとされており、特別な人への贈り物としても選んでほしいと願いを込めました。
- おすすめの飲み方とペアリング
燻枕崎ならではの、旨味と鰹節のスモーキーな香りを最大限に楽しむには「ロック」や「お湯割り」がおすすめです。ペアリングには、チーズやナッツのほか、和風のおつまみや、いぶりがっこなどクセのあるものともお楽しみいただけます。



■「燻し」の工程について

<p>蒸した後、粉碎したさつまいもを、パレットに薄く並べる</p>	<p>鰹節由来の燻煙にさらしながら約2時間燻す(いぶす)</p>	<p>燻したさつまいもの完成</p>	<p>もろみと混ぜて発酵させ、蒸留とブレンドを行う</p>

■金七商店

鹿児島県枕崎市の鰹節製造メーカー。創業60年余りで、枕崎に受け継がれてきた鰹節の伝統を守り、「人の手で仕上げる」ことを大切に、「削った時、食べた時に私たちの顔や想いがうかぶ”節”になるように」という想いのもと、自然の恵みと造り手の愛情をたくさん含んだ鰹節造りを行っている。

倉庫内にモーツァルト作曲のクラシック音楽を聴かせて造る本枯節「クラシック節」は全国的に有名。2016年には、4年に1度の鰹節類品評会で一本釣鰹本節が「農林水産大臣賞」を受賞。

・金七商店公式サイト：<https://www.kaneshichishoten.jp/>

金七商店



■枕崎市

鹿児島県の薩摩半島南部に位置する、人口は、およそ2万人の潮風香る自然豊かな街です。「かつおのまち」として全国でも有数の港町で、豊富で新鮮な海鮮の美味しさは全国的に誇れる食の宝庫として有名です。ちなみに、1年間に枕崎に揚がるカツオ(鮮魚)の数は、人口の約1,100倍(年間水揚量:約70,000トン)。人よりもカツオのほうが多いです。天気予報では台風中継などでもおなじみで、海岸線に面した「火之神公園」は、絶景スポットとして人気の観光名所です。



■薩摩酒造公式通販サイト「白波通販ショップ」

薩摩酒造の公式通販ショップ。枕崎から全国へ、薩摩酒造の商品をお届けするサイトとして、明治蔵限定商品を中心に、通販限定商品やレギュラー商品、地域の特産品などの販売も行っています。

URL : <https://shiranamitsuhanshop.com/>

<商品概要>

商品名 : 燻枕崎
品目 : 本格焼酎
原材料 : さつまいも（鹿児島県産・コガネセンガン）、米こうじ（国内産米）
アルコール分 : 25%
内容量 : 720mL
参考小売価格 : 2,000 円（税込）
発売地域 : 全国
販売方法 : 薩摩酒造公式通販サイト「白波通販ショップ」限定

<会社概要>

企業名 : 薩摩酒造株式会社
代表者 : 代表取締役社長 本坊愛一郎
本社所在地 : 鹿児島県枕崎市立神本町 26 番地
設立 : 昭和 11 年 6 月 21 日
資本金 : 2 億 1,735 万円
従業員数 : 218 名
業種 : 酒類の製造販売並びに輸出入、清涼飲料・果汁その他飲料の製造販売並びに輸出入、農作物の研究開発及び生産物の販売、レストラン他飲食店の経営 他
連絡先 TEL : (代表) 0993-72-1231
公式サイト : <https://www.satsuma.co.jp/>
公式 Instagram : https://www.instagram.com/satsuma_shuzo/

<本件に関するお問い合わせ先>

薩摩酒造株式会社 マーケティング部 本坊、島田
TEL : 0993-72-1231 E-MAIL : satsumashuzo-media@satsuma.co.jp