

本格焼酎の蔵元が手掛ける本気の‘ジン’
薩摩酒造『SS.L_05』を数量限定で新発売
～地元枕崎紅茶「べにふうき」をメインボタニカルに使用～

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、『SS.L_05（エスエス エルゼロゴ）』を2022年8月8日（月）より、公式通販サイト（<https://shop.satsuma.co.jp/>）において数量限定で発売いたします。今年は「モノづくりの可能性に挑戦する」新しいブランド「SS.L」をスタート。固定概念を崩す発想で第1～4弾を発表してきました。第5弾となる今回は世界4大スピリッツの1つであるジンに挑戦。メインボタニカルに枕崎紅茶「べにふうき」、地元産のタンカン、レモンを使用するなど地元色を押し出した薩摩酒造らしいジンです。



今回は、ジンです。ジンは、ウォッカ、テキーラ、ラムと並んで、世界4大スピリッツに数えられるお酒です。ジンは、ねずの実（ジュニパー・ベリー）をはじめとした香草・薬草類を加え、再蒸溜して造られるお酒です。香草・薬草類は「ボタニカル」と呼ばれ、その種類は非常に幅広く世界中でそれぞれ独自の香りや風味を持ったジンが造られています。

「SS.L」とは、Satsuma Shuzo Labo（さつましゅぞうらぼ）を表し、薩摩酒造の新しい企業理念の一つ「モノづくりの可能性に挑戦する」という姿勢を体現するブランドです。2022年5月より、枕崎産茶葉を燻し、樽貯蔵麦焼酎に浸漬させて仕上げた香り高きプレミアムリキュール『SS.L_01』、鯉節屋「金七商店」とコラボした本格芋焼酎原酒の『SS.L_02』、紫芋「エイムラサキ」を原料に醸造した芋醸造酒の『SS.L_03』、チョコレート専門店「ショコラティエパレドール」とコラボした「カカオ焼酎」の『SS.L_04』を発表してきました。

第5弾となる本商品は「地元」をテーマに設計。「SS.L」の特徴的なボタニカルとして、枕崎を代表する紅茶「べにふうき」、地元産タンカンとレモンの果皮を使用。べにふうきは、タンニンが多く発酵性のよい品種であり、控えめな一番茶、渋味のある二、三番茶とのブレンドで味を調え、甘い香りや渋み、酸味、甘味が調和しています。タンカンは中国が原産地で台湾を経て鹿児島県に導入されました。温暖な気候を好むタンカンは、全国でも産地が少なく、枕崎は優良産地として高い評価を受けています。地元でレモンを探したところ、レモン果汁を搾取した後の果皮を入手することができ、SDGs観点からそれを使用することに決定。ジンの基本骨格には伝統的なボタニカルの中からジュニパーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、リコリスの4種を選択しました。



ベースのスピリッツには、薩摩酒造で製造した焼酎を使用。地元色を押し出した薩摩酒造らしいジンに仕上げました。

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、新しい焼酎の魅力の探求に挑戦してまいります。

PRESS RELEASE

■製法のこだわり

メインボタニカルである枕崎紅茶の風味をどう活かすか、通常のアルコール蒸留に加え、水蒸気蒸留など種々抽出方法を試みました。紅茶量を増やせば紅茶風味が強くなるが、逆に紅茶の過度な渋味や青臭さが全体の風味に悪影響を及ぼすことがわかり、バランスをとるために浸漬法^{※1}とバスケット法^{※2}の併用を採用しています。

一般的なジンの蒸留では初溜（ヘッド）と後溜（テール）をカットし、バランスが良い中溜（ハート）のみ使用します。本商品も使用する部分を見極めるべく、溜液を細かく区分しきき酒による官能評価を実行。その結果、初溜は柑橘、特にタンカンの優しい香りとほのかな紅茶の香りを生かすためカットせず、後溜のテールは雑味が出始めたところからカットし、柑橘系の爽やかな甘い香りの後に紅茶の心地よい渋味・コクが感じられる味わいに仕上げました。



※1浸漬法：

ボタニカルを直接ベーススピリッツに漬け込み、それを蒸留することで香味を抽出する方法。この方法は、伝統的な製法であり、今もほとんどのジンが採用している。風味が豊かで香りもしっかりと抽出される傾向。

※2バスケット法：

ボタニカルをベーススピリッツに漬け込むことはせず、蒸気の通り道にボタニカルを詰めたバスケットを設置し、蒸留の蒸気によってその香りを抽出する方法。風味が重くならず、軽快かつ華やかな香りのジンに仕上がる傾向。

■開発秘話

- ・ジンを新規開発するにあたり、国内外のジンの調査からスタート。使われているボタニカルは多種であり、さらに一つの商品に使われるボタニカルの数も多様であった。使用するボタニカル数が少なくてもおいしいジンができることに驚きと同時に感銘を受けた。本商品も少数ボタニカルでトライしてみたいと考え、試行錯誤を繰り返した結果、伝統的なボタニカルの中から4種を厳選し、基本骨格とした。
- ・ラボではガラス器具を使ってボタニカルの抽出実験を行うが、蒸留条件やカット区分を変えても、植物由来の青臭さが残り、気になっていた。種々調査した結果、銅が青臭さの成分である硫黄化合物を吸着することが判明し、ジンやウイスキーの蒸留器は銅製が多いことにも納得した。製造予定していた蒸留器はステンレス製であったため、銅メッシュで対応することで狙った酒質を得ることができた。

開発担当者

陳 やくしゅう（ちん やくしゅう）

- ・台湾出身で幼少期に来日。焼酎とは全く関係ない業界から縁があって薩摩酒造に入社し、以来芋焼酎のお湯割りのとりこに。海、キャンプなどアウトドアが好きで、海と関連づけた商品開発ができないかと密かに考えている。
- ・当社初のジンの開発に携われたことはとても光栄であり、ワクワクするような毎日でした。開発の過程で、ボタニカル探査や工場見学、勉強会などで知り合った方々との「ジンの輪」を大切に、次の開発にチャレンジしたい。



■「SS.L」ブランドとは

Satsuma Shuzo. Labo（さつましゅぞう らぼ）

薩摩酒造の新しい企業理念の一つ「モノづくりの可能性に挑戦する」という姿勢を体現するブランド。2022年5月より、枕崎産茶葉を燻し、樽貯蔵麦焼酎に浸漬させて仕上げた香り高きプレミアムリキュール『SS.L_01』、鯉節屋「金七商店」とコラボした『SS.L_02』、紫芋「エイムラサキ」を原料に醸造した芋醸造酒『SS.L_03』、チョコレート専門店「ショコラティエ パレド オール」とコラボしたカカオ焼酎の『SS.L_04』を発売。

SS.L

■ SS.L ブランドディレクター

本坊 直也（ほんぼう なおや）

東京の広告代理店に勤務した後、2017年薩摩酒造入社。商品開発やブランディング活動に従事。お酒を通じて日々の生活に驚きややすらぎ、感動を届けるべく、その可能性に挑戦し続ける。今回のSS.L_05は敢えて王道のジンに回帰。今後も固定概念にとらわれず様々な知見を蓄積し至極の一杯を追いかけ続ける。



PRESS RELEASE

■薩摩酒造公式サイト

2021年12月リニューアルオープン。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、明治蔵限定商品をやギフトセットなどの通販限定商品やレギュラー商品、地域の特産品などを販売。

<https://shop.satsuma.co.jp/>

<商品概要>

商品名：SS.L_05 (エスエスエル ゼロゴ)

品名：スピリッツ (ジン)

原材料：国内製造本格焼酎、ジュニパーベリー、コリアンダーシード、アンジェリカルート、リコリス、ベにふうき、タンカン、レモン

アルコール分：45度

内容量：500mL

参考小売価格：4,400円 (税込)

発売開始：2022年8月8日 (月)

販売方法：薩摩酒造公式通販サイト限定

<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/

公式通販サイト：<https://shop.satsuma.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

共同ピーアール株式会社：大塚、野島、松川

E-MAIL：satsumashuzo-pr@kyodo-pr.co.jp

<商品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

E-MAIL：satsumashuzo-media@satsuma.co.jp