



挑戦し続ける蔵、西酒造。完売が続く人気ブランド『別誂仕込』シリーズ続編
お酒好きを魅了し続けてきた、岡山県産「赤磐雄町」を“別誂え”で
1,000本限定『純米吟醸「別誂仕込」日本酒 No.002』予約販売開始
蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」にて4月8日(金)の11時より予約受付
「蔵直CLUB」サイトURL:<https://kurachoku-club.shop>

西酒造株式会社(所在地:鹿児島県日置市、代表取締役:西 陽一郎)は、2022年4月8日(金)の11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」にて、商品が継続して完売となっている人気ブランド『別誂仕込』シリーズの続編として、『純米吟醸「別誂仕込」日本酒 No.002』を1,000本限定で予約販売開始いたします。



『別誂仕込』シリーズ 今回の日本酒は“幻の酒米”と名高い「雄町」を100%使用した純米吟醸

特別な原料を使用し、オーダーメイドに近いデリケートな造り方によって醸し出した数量限定のお酒を展開するブランド『別誂仕込』は、蔵と飲み手を直接繋ぐ西酒造のECサイト「蔵直CLUB」限定で販売をしております。これまで、特別に育てたオレンジ芋を使用した“ふくよかな甘い香り”が特徴の芋焼酎や、山田錦を丁寧に精米・熟成し“奥ゆかしさ”を追求した日本酒など、計4本の特別に誂えたお酒をそれぞれ1,000本限定で販売しており、どれも予約開始からすぐに完売となり、多くの人よりご好評いただきました。

そして今回お届けする『別誂仕込』商品は、“酒米の王様”とも言われる山田錦や五百万石など多くの酒造好適米のルーツであり、最も歴史ある酒造好適米の一つでもある「雄町」を100%使用した、『純米吟醸「別誂仕込」日本酒 No.002』です。

西酒造では、約180年にわたり培ってきた醸造技術を活かし、2020年より日本酒造りを開始しました。焼酎造りと同様起点である「農業」を大切に、自然界に息づく「ことわり」と伝統を受け継ぐ職人の「こだわり」を込めた日本酒を造っております。この思いから西酒造は、日本各地でその地域ならではの「酒造好適米」を育てる農家さんと契約をさせていただき、真摯に日本酒造りに向き合っておりまいた。

この度“別誂”でお届けする日本酒に使用した「赤磐雄町」を始めとした「雄町」という品種は、江戸時代に現在の岡山県で栽培が開始され、米粒が大粒でやわらかく醪に溶けやすいといった特徴があります。そのため、酒造りの中で麹菌が繁殖しやすく、柔らかなお米の旨みや芳醇な香り、コクが深い日本酒が完成いたします。この「雄町」の中でも、特に岡山県の蔵元の想いが詰まったものとして特別な存在と名高い「赤磐雄町」を、今回岡山県赤磐市にて農家を営む堀内由希子さんにご依頼し、贅沢に100%使用。そして西酒造の蔵人が一つ一つの工程を丁寧に醸し、純米吟醸の日本酒002が完成いたしました。

『純米吟醸「別誂仕込」日本酒 No.002』の一番の特徴は、熟れた洋梨、白桃、バナナ、メロンのような華やかさのあるフルーツ香です。さらに、時間の経過とともにパイナップル、スイカズラや白百合のようなフローラルも立ちあがり、時間軸での変化もお楽しみ頂けます。また、口に含んだ瞬間「雄町」特有のしっかりとしたお米の味わいも楽しめる、まさに“別誂”ならではの逸品となっております。

「雄町」の芳醇さと西酒造の蔵人の仕込みが光る、『純米吟醸“別誂仕込” No.002』をお楽しみください。

商品概要



商品名：『純米吟醸「別誂仕込」日本酒 No.002』

予約販売開始日時：2022年4月8日(金)11時

価格：¥5,500(税込)

アルコール度数：15度

原材料名：米(国産)、米麴(国産米)

内容量：500ml

香り：★★★★★★

甘み：★★★

おすすめの飲み方：10℃～15℃、常温

「蔵直CLUB」とは

2021年11月1日(月)11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」をオープンいたしました。これまで、原料となる農作物の旬の時期や、醸造過程のデリケートさからごく少量しか造ることができず、蔵人しか味わえなかったようなお酒が数々ありました。その希少さから小売などには出せないもの、お客様にこの高品質なお酒を手にとってもらいたいという想いから、ECサイトをオープンし、お客様へお届けしています。

更に、「蔵でしか味わえないものをお客様へ直接お届けしたい」といった想いから、2022年3月より蔵直CLUBの「食」として西酒造オリジナルブランド黒豚「黒宝豚」の商品や甘酒、天然水などの販売を開始しております。

今後も、蔵ならではの味わいが詰まったお酒・食をお届け予定です。ぜひご期待ください。



「蔵直CLUB」サイトURL：<https://kurachoku-club.shop>

「蔵直CLUB」オリジナルブランド『別誂』



「蔵直CLUB」にて販売しているオリジナルブランド『別誂仕込』。数少ない希少な原料から造られたお酒や、蔵の中で試作する中で新たに生み出された特別な仕込みを拵えたお酒、オーダーメイドに近いデリケートな造り方、既存の常識を覆す考え方を反映したお酒など、全ての工程を“別に誂えた”西酒造の蔵人の英知の結晶ともいえる商品ばかりです。またこういった背景から、どれも数量限定で、再販等は予定していない希少なお酒ばかりです。

今までには無い「美味しい」の別世界をお楽しみ頂けるよう、蔵人が本気で生み出した作品が目白押し『別誂仕込』。お酒を主役にゆっくりと嗜む時間がお好きな方や本格思考の方には、ぜひこの機会に「蔵直CLUB」をご覧ください。今までの常識が変わる、運命的な一本に出会えるかもしれません。

「蔵直CLUB」の“食”

西酒造は1845年の創業以来、西酒造は「原料へのこだわり」を大事にし、鹿児島・吹上の地で自然に寄り添い、地元の方々や生産者様に支えられながら旨さを追求、お酒を醸してきました。土づくりから収穫まで、契約農家さんや自社農園で心を込めて丁寧に育てた作物の使用にこだわっております。そんな「農業」を起点とした醸造に重きを置く西酒造が、「蔵でしか味わえない」ものをお届けしたいといった想いから、2022年3月より西酒造の蔵の恵み・九州鹿児島豊かな自然の恵みを生かした“食”の販売を開始いたしました。



厳選した食材をはじめ、地元の農家や水産会社などと協力をし生み出した商品や美味さに妥協しない蔵だからこそ生み出せる甘酒などを販売しております。至高の味わいをぜひご堪能ください。

日本有数の最高級鹿児島ブランド黒豚と西酒造の自然の恵みが織りなす、極上かごしま黒豚『黒宝豚』

約180年もの伝統がある西酒造では持続可能なお酒造りを目指し、焼酎造りの中で発生する焼酎粕の活用方法を模索してきました。その一つの取り組みが、普段のお酒造りから協力いただいている地元・鹿児島の畜産農家と生み出した『黒宝豚』です。芋焼酎の醸造過程で発生するお芋とお米を麹菌と酵母菌で発酵させたもろみには、アミノ酸やミネラル、食物繊維などの栄養分が多く含まれております。さらにもろみ粕に微量に残ったアルコール分により、黒豚にとって健康的なごちそうになるだけでなくストレスを取り除くことが出来るため、ぐっすりと良く寝た黒豚が育ちます。こうした「酒蔵」ならではの発想から生まれた『黒宝豚』を、「蔵直CLUB」限定で販売しております。



イチオシ商品は、西酒造特製の鹿児島県枕崎市のかつお節「本枯節」で作った絶品しゃぶしゃぶ用の2倍濃縮つゆだれと、大分県産のゆずごしょうを付いた『高級かごしま黒豚 黒宝豚しゃぶしゃぶセット 900g』です。『黒宝豚』をさらに美味しく頂けるよう、細部にまで蔵人のこだわりが詰まっております。「蔵直CLUB」でしか味わえない、出汁で頂く至高のしゃぶしゃぶをぜひ、お楽しみください。

「蔵直CLUB」より、“食”の新商品販売開始のお知らせ

「鹿児島県の自然の恵みを感じられる、体に優しい甘酒をもっと多くの人にお楽しみいただきたい。」そんな想いから、お一人様1セット限りの送料無料お試し『ラベルレス家族の甘酒トライアルセット(プレーンと白麹仕立て)』の販売、4/5より『黒宝豚のお試しトライアルセット』の販売を開始いたします。

また、4月20日からは黒宝豚をまた違った味わいでお楽しみ頂ける食材や、地元の水産会社とのタッグで生み出した鯖の酒粕漬けなどの販売開始を予定しております。どうぞ、ご期待ください。



西酒造とは

西酒造は、1845年の創業以来、3世紀に渡り薩摩の大地の豊かさに支えられて酒造りを続けている蔵元です。目には見えない小さな命たちが持つ発酵の力を借りて、自然の恵みを美味しいお酒として醸していくこと。すべての酒造りで、その思いは変わることがありません。

【主なブランド】

●GLADSTONE URLAR

ブランドサイト : <https://urlar.co.nz/japan/>

●日本酒 天賦

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/tenbu/>

●焼酎 宝山

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/houzan/>

●御岳蒸留所

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/ontake/>

【会社概要】

会社名 : 西酒造株式会社

代表取締役 : 西 陽一郎

所在地 : 〒899-3309 鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17

創業 : 弘化2年(1845年)

事業内容 : 本格焼酎・日本酒・ウイスキー・ワイン・リキュール・スピリッツの製造販売

公式HP : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/>

公式ECサイト : <https://kurachoku-club.shop/>

公式instagram: <https://www.instagram.com/kurachoku club/>