



香りの老舗〈日本香堂〉と、 人気銘柄「寫樂（写楽）」の酒蔵〈宮泉銘醸〉が初の共同開発した フレグランスのように味わう日本酒『暁霞 -AKIGASUMI-』が完成！ 酒蔵から直送したフレッシュなしぼりたての生酒を 銀座の名店〈銀座らん月〉〈酒の穴〉にて数量限定で提供開始（8/4～）

香りの老舗〈株式会社日本香堂〉（本社：東京都中央区）は、人気銘柄「寫樂（写楽）」「會津宮泉」で知られる福島・会津若松の老舗酒蔵〈宮泉銘醸株式会社〉と初めてタッグを組み、香りとうま味の調和を追求した純米吟醸酒『暁霞 -AKIGASUMI-』を共同開発いたしました。その“できたての生酒”を、2025 年 8 月 4 日（月）より、東京・銀座の名店〈銀座らん月〉および〈喇き酒処 酒の穴〉にて、数量限定で提供いたします。

また、ご自宅でもお楽しみいただける 1 回火入れ（加熱処理）をしたボトル商品（720ml）は、〈銀座らん月〉のオンラインショップ及び〈喇き酒処 酒の穴〉にて 9 月 15 日（月）より数量限定で販売します。



暁霞 - AKIGASUMI - （生酒）1650 円/1 合（税込）

香りの美学と酒造りの匠の技が会って生まれた日本酒『暁霞（あきがすみ）』

『暁霞 - AKIGASUMI -』は、香りのプロフェッショナルと酒造りの匠がタッグを組み、香り豊かで複雑に調和のとれた味わいを追求し完成させた純米吟醸酒です。

春の夜明け、山にかかる霧や光が折り重なる幻想的な情景の「暁霞（あきがすみ）」のイメージを、透明感と複雑さ、重なり合う香りと余韻で表現しました。日本酒には、グラスから立ちのぼる「立ち香^{たちか}」、口に含んだときに鼻へ抜ける「含み香^{ふくみか}」、そして飲んだ後に口中に広がる香りの余韻「戻り香^{もどりか}」という三段階の香りの楽しみがあります。『暁霞 - AKIGASUMI -』は、まるでフレグランスを聞くように（トップからミドル、そしてラストノートまで）その香りの移ろいを味わえる酒を目指して設計つくられました。

福島県産米 2 種と 3 種の酵母のかつてない調合による、香り・味わい、キレの美しいバランス

原料には、麴米に「福乃香」、掛米に「五百万石」（いずれも福島県産）を用い、酵母は F7-01、1801、煌酵母の 3 種を掛け合わせるといふ他に類をみない掛け合わせの手法を採用。異なる発酵スピードをもつ酵母を丁寧に調和させ、低温醸造によって香りと味わいの余韻を最大限に引き出しています。カブロン酸由来の透明感に、メロンや青リンゴを思わせる爽やかなグリーンの香り、酢酸イソamil系のバナナのような甘い香りが重なり合い、長く心地よい余韻を生み出します。五百万石によるキレのある淡麗な苦味と、「福乃香」がもたらす透明感のある旨味とやさしい甘みが口いっぱいに広がる、香りと味わいが織りなす一杯です。

【いまだけ/ここだけ】今しか味わえない酒蔵直送の生酒を、銀座〈らん月〉〈酒の穴〉で

酒蔵から直送された火入れする前の“フレッシュなしぼりたて”の若々しい生酒を、銀座の和食店〈銀座らん月〉〈喇き酒処 酒の穴〉にて、数量限定で提供いたします。

※本件に関するご試飲や店舗、酒蔵、人物等へ取材のご希望は下記までお気軽にご連絡ください

【この件に関するお問い合わせ】画像データはこちらから(Google drive) : <https://bit.ly/3IW4XJn>

広報担当：ストリームズジャパン 青山加奈 Mobile : 090-2742-0491 Email : kana@streams-pr.com



【提供メニュー】

提供期間	2025 年 8 月 4 日（月）より数量限定 ※なくなり次第終了
提供価格	暁霞 - AKIGASUMI - （生酒）一合提供 1650 円（税込）
提供店舗	銀座らん月、唸き酒処 酒の穴

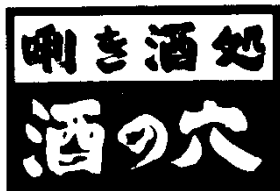


- 商品名：暁霞 - AKIGASUMI - （生酒）
- 酒分類：純米吟醸酒
- 原料米：麴米／福乃香、掛米／五百万石（ともに福島県産）
- 酵母：F7-01、1801、煌酵母
- アルコール度数：16 度
- 製造元：宮泉銘醸株式会社（福島県会津若松市）

【店舗情報】



銀座らん月	銀座らん月公式ホームページ(https://www.ginza-rangetsu.com/) 東京都中央区銀座 3 丁目 3 - 1 ZOE 銀座ビル 5 階 TEL:03-3567-1021 東京銀座に暖簾を掲げて 70 余年のすき焼き・しゃぶしゃぶ・かに料理の老舗。
-------	---



唸き酒処 酒の穴	酒の穴公式ホームページ (https://www.sakenoana.com/) 東京都中央区銀座 3 丁目 3 - 1 ZOE 銀座ビル 5 階 TEL：03-3567-1133 昭和 22 年、まだ建物が木造だった頃、ガス灯通りから入った 2 階に、小さく酒の穴場として誕生した『唸き酒処 酒の穴』。日本各地の地酒 150 種類以上取り揃え、創作和食と共に楽しんで頂ける日本酒専門店
----------	--

※本件に関するご試飲や店舗、酒蔵、人物等へ取材のご希望は下記までお気軽にご連絡ください

【この件に関するお問い合わせ】画像データはこちらから(Google drive)：<https://bit.ly/3IW4XJn>

広報担当：ストリームズジャパン 青山加奈 Mobile：090-2742-0491 Email：kana@streams-pr.com



宮森銘醸株式会社より共同開発した「暁霞 - AKIGASUMI」への想い

香りは記憶に残りつつけるものです。また、味は香りがなければ成立しません。

今回暁霞を製造するにあたり、この香りと味をどうやって両立させるかに意識を置いて造りました。

これまで私たちが調べた事のない比率で酵母を掛け合わせ、さらに酒造好適米は福島酒米「福乃香」と、私たちが純米吟醸で使用している「五百万石」を使用しています。

それぞれの米の特徴である口当たりのよさと、深みのある味わい。そして、酵母が織りなす芳しくも華やかな香り。

飲んで頂く方々にとって香りも味も記憶に残るような日本酒を醸造することができました。ぜひ、香りを楽しみながら、味わいを楽しんで頂ければ幸いです。

日本香堂×宮森銘醸で創造した「暁霞」。どうぞご賞味ください。

ブランド背景/共同開発について

『暁霞 - AKIGASUMI -』誕生の背景

-450 年の歴史を未来へつなぐ、“香り”を軸にした文化創造-

創業 450 年を迎えた香りの老舗・日本香堂グループが、新たな門出として立ち上げたプロジェクトブランドが『暁霞 - AKIGASUMI -』です。本ブランドは、日本の伝統文化を象徴する「お香」と「日本酒」の両軸で展開されており、その根底には“香りを聞く”という日本独自の感性への共鳴があります。『暁霞（あきがすみ）』という名には、春の夜明け、山々にかかる霞の情景——静けさの中に差し込む光、未来を予感させる彩雲——をイメージ。その光の中を飛び立つ鶴の姿に、希望と美しさを重ね、その世界観を香りで表現しました。今年 5 月より、高級お香『羅國 暁霞（らくこく あきがすみ）』を展開しています。そして今回、香りに向き合ってきた感性を活かし、福島・会津若松の酒蔵 宮森銘醸の協力のもと、日本酒『暁霞 - AKIGASUMI -』を初めて共同開発しました。



高級お香『羅國 暁霞（らくこく あきがすみ）』 20,900 円（税込）

内容量：約 30g 燃焼時間：約 30 分 長さ：約 135mm

“春の暁に、未来を移す霞。幾重にも重なる彩雲は、希望を翼に変えて舞い上がる鳥のよう”

——この儚くも神秘的な情景に、香の世界では「羅國」と呼ぶ、清らかな甘みをもつ「沈香」がとけあい「羅國 暁霞」がうまれました。

気品ある沈香を主体に、乳香と透明感のあるバニラが絡み合い、

サフラングリーンと山椒の酸味と苦みが爽やかさを与え、

複雑で洗練された透明感のある「羅國 暁霞」の心地よい香りが長く続きます。

香の成形のための糊粉も少なくし、

香りを損なわないために、粉碎から成形まで余計な熱は加えず、ゆっくりと乾燥させました。



※本件に関するご試飲や店舗、酒蔵、人物等へ取材のご希望は下記までお気軽にご連絡ください

【この件に関するお問い合わせ】画像データはこちらから(Google drive) : <https://bit.ly/3IW4XJn>

広報担当：ストリームズジャパン 青山加奈 Mobile : 090-2742-0491 Email : kana@streams-pr.com

**【企業情報】****■宮泉銘醸株式会社について****人気銘柄「寫樂（写楽）」「會津宮泉」などで知られる
福島県会津若松の酒蔵・宮泉銘醸株式会社**

1955 年（昭和 30 年）創業。4 代目蔵元杜氏の宮森義弘が蔵に戻って以降、それまで行ってきた酒造り、製造環境を一から見直し、2007 年に代表銘柄「寫樂」の製造を開始。近年では弟の宮森大和が「會津宮泉」の造りを担い、二つの銘柄で理想とする酒造りを追及し続けている。夏季と冬季の寒暖差がある会津盆地に位置する当蔵は、豊かな水源と酒造りに適した風土の中で、原料処理、蔵の環境づくり、仕込み、瓶詰め、そして出荷後の商品が飲み手のもとに届くまでのすべてを酒造りと考え、その工程で手間を惜しまず、一つ一つ丁寧に作業を行う。造る日本酒が理想の味わいとなるように、日々変わる蔵内の温度・湿度・香りを入念に確認しながら酒質を突き詰め、チーム一体で酒造りに取り組んでいる。

<http://www.miyaizumi.co.jp/>

**■株式会社日本香堂について****NIPPON KODO**

お香・フレグランス商品の製造販売を手がけるメーカー。約 450 年の歴史を持つ日本香堂グループの中核企業として、『香りと旅する』をアイデンティティとし、日本の香文化の継承・発展に取り組んでいます。事業部門である「銀座らん月」「酒の穴」は、香りの切り口から日本の食文化の発展に携わっています。

<https://www.nipponkodo.co.jp/>

※本件に関するご試飲や店舗、酒蔵、人物等へ取材のご希望は下記までお気軽にご連絡ください

【この件に関するお問い合わせ】画像データはこちらから(Google drive) : <https://bit.ly/3IW4XJn>

広報担当：ストリームズジャパン 青山加奈 Mobile : 090-2742-0491 Email : kana@streams-pr.com