

日本酒革命！従来の日本酒らしさに捕らわれない新しい日本酒

## 「西野金陵ワイン酵母仕込み」新発売

2020年3月24日販売開始

三菱食品株式会社(東京都大田区)は、3月24日(火)より西野金陵株式会社と開発した「西野金陵ワイン酵母仕込み」を全国の店舗で発売します。日本酒!?!と良い意味で驚きを与えられる美味しさと新しさを併せ持つ新しい味わいの日本酒を開発、販売を通じて、日本酒市場拡大と魅力の伝導に取組んで参ります。

### <開発背景>

清酒市場の中で特定名称酒のみメーカー出荷ベース販売額微増<sup>(※)</sup>の背景には、美味しさや品質のこだわりをお客様が求めていると考え、常温流通商品は特定名称酒に絞って開発を行うこととしました。加えて、市場の活性化を図るためには新規ユーザーを捉える必要があると考え、日本酒の印象を刷新する可能性を秘めた新しい美味しさが提供できることを開発の核とし、製造元になる西野金陵様と何度も打合せを行いました。

これまでの日本酒ユーザーへはもちろんのこと、日本酒に興味はあるがあまり飲まない層に対しても、興味を持って頂けるような斬新なパッケージと、飲んだ時の美味しさを通じて、日本酒の面白さを伝えられるような商品を目指しました。

(※)出典 2020年 富士経済食品マーケティング便覧



### <商品概要>

- 商品名 : 西野金陵ワイン酵母仕込み
- 発売日 : 2020年3月24日(火)
- 販売エリア : 全国
- 希望小売価格 : 548円(税抜)
- 内容量 : 300ml
- アルコール度数 : 15度以上 16度未満
- 原材料名 : 米、米こうじ
- 日本酒度 : -10
- 酸度 : 3.0
- アミノ酸度 : 0.9



通常の本日本酒には少ないリンゴ酸の含有量が多く、さわやかな酸味と味のメリハリがあり食中酒にぴったりです。まるで白ワインのような甘酸っぱさとほのかな果実味が感じられ、中盤からフィニッシュにかけて口に米の旨みが優しく広がります。酸による味のメリハリがあるので食中酒として楽しめます。冷やしてお飲み頂くのがおすすめです。



ワクワクする  
日本酒体験へようこそ

# 日本酒革命 シリーズ

*Welcome to  
the Sake Experience.*

従来の日本酒とは、

ひと味ちがう、

飲みやすく

新しい味わいの

日本酒シリーズです。

ひとくち飲んだら、

みんな驚く、好きになる。

さあ、ワクワクを探しに

日本酒革命を体験しよう。



フルーツのように

みずみずしい酸味と

お米の旨味が調和した味わい

西野金陵

ワイン酵母仕込み

純米酒

まるで白ワインのような甘酸っぱさと

ほのかな果実味が食中酒にぴったり

中盤からフィニッシュにかけて

口に米の旨みが優しく広がります。

香川県金刀比羅宮に代表される神々しい山々と

清らかな瀬戸内海、讃岐平野の清々しい木々や

川に囲まれた美しい香川の地で育まれた

原料のみを使用した日本酒です。

冷やして飲むのがおすすめです。



昼から飲みたい爽やかさ!

*Sour like fruit  
the taste of rice.*