

日本酒革命！従来の日本酒らしさにとらわれない、新しい日本酒

「上善如水キウイ酵母仕込み」を新発売

8月27日(火)販売開始

三菱食品株式会社(東京都大田区)は、8月27日(火)より白瀧酒造株式会社と開発した「上善如水キウイ酵母仕込み」を全国の店舗で発売します。驚きを与えられる美味しくて新しい味わいの日本酒を開発・販売していくことで、日本酒の市場拡大と魅力の伝導に取り組んで参ります。

<開発背景>

清酒市場において特定名称酒が堅調に推移する背景には、美味しさや品質に対してこだわりを持つユーザーが増えてきているためと考えました。加えて、同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、製造元の白瀧酒造株式会社と検討を重ねました。

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に、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。

<商品概要>

■商品名	: 上善如水キウイ酵母仕込み
■内容量	: 300ml
■アルコール度数	: 8度以上9度未満
■原材料名	: 米、米こうじ
■日本酒度	: -70
■酸度	: 2.4
■アミノ酸度	: 1.1
■希望小売価格	: 548円(税抜)
■発売日	: 2019年8月27日(火)
■販売エリア	: 全国



上善如水らしい“軽くて飲みやすい”を踏襲しながらも、白瀧酒造株式会社自社研究で発見したキウイ酵母由来の華やかでフルーティな香りが楽しめる日本酒です。

のど越しのよいさらっとした酸味があるので甘味と酸味のバランスが良く、さっぱりと軽い味わい。冷やして飲むのがおすすめです。

以 上