

祝“ふなっしー”地上降臨5周年スペシャル記念酒として、
梨リキュール『梨姫』（なしひめ）を数量限定で発売決定！
さらに『ふなっしー梨姫手拭い』（非売品）付きを650セット発売！

予約申し込み・販売サイト <https://sakefooding.com/projects/funassyi/>



シーエムワン株式会社（東京都中央区）は、株式会社日本テレビサービス（東京都港区）と、老松酒造株式会社（大分県日田市）とのコラボレーションによって、全国を元気にするご当地キャラクターの中で絶大的人気を誇る、梨の妖精“ふなっしー”の地上降臨5周年のスペシャル記念酒、梨リキュール『梨姫』（なしひめ）を“ふなっしー”の誕生日の7月4日、梨【な（7）し（4）】の日より数量限定で発売致します。

梨リキュールの名前の『梨姫』は“ふなっしー”自らが命名し、タイトルの文字を書く程、熱がこもった自信作です。ラベルには振り袖姿の梨姫が描かれ、ボトルのキャップは梨とヘタを模して“ふなっしー”をイメージしています。お部屋のインテリアにもなる可愛いデザインです。

製造元の老松酒造株式会社（大分県日田市）は寛政元年（1789年）創業の老舗で、日本酒、焼酎で培われた酒造りの技術に定評があります。九州山地の美しい山々に囲まれた日田で生産された、大分県産のブランド梨「日田梨」を100%使い、糖度が高く少し酸味がある品種「豊水」と、香りがいい「新高」の果汁を合わせて1個分を贅沢に使用した、淡い黄色のリキュールです。梨のフレッシュな香りと甘い果汁の美味しさが凝縮したリキュールは、冷やしてストレート・オンザロック・炭酸割りなど、食前酒としてもお楽しみいただけます。

商品の販売はシーエムワン株式会社が運営するクラウドファンディング&ECサイト「SakeFooding」（サケフーディング）にて、6月21日（水）より先行予約を開始致します。
さらにオリジナルの『ふなっしー梨姫手拭い』と『梨姫』のセットを650セット限定で発売致します。
『梨姫』のタイトル字といろいろな姿の梨姫が描かれた“手拭い”は、非売品のため今回限りのセット販売となります。『梨姫』を手拭いに包めば、そのままご贈答品としても喜ばれます。
なお、丁寧な手作業を多く必要とする『梨姫』は少量ずつしか生産できないため、準備数に達し次第、受付を終了致します。

■商品概要

＜商品名＞ 『梨姫』（なしひめ）

＜名前の由来＞ お姫様の様に優雅に大人の女性にお酒を楽しんで欲しい。（“ふなっしー”命名）

＜内容量＞ 500ミリリットル

＜アルコール分＞ 12度

＜原材料＞ 梨（日田産梨100%）、醸造アルコール、糖類、香料、酸化防止剤（ビタミンC）

＜製造元＞ 老松酒造株式会社（大分県）

＜特長＞

- ・100%大分県日田産の「日田梨」を使って造った梨リキュールです。
- ・糖度が高く少し酸味がある品種「豊水」と香りがいい「新高」の果汁を合わせて1個分を贅沢に使用した、淡い黄色のリキュールです。
- ・梨のフレッシュな香りと甘い果汁の美味しさをリキュールとして閉じ込めました。
- ・冷やしてストレート・オンザロック・炭酸割りなど、食前酒としてもお楽しみいただけます。
- ・ボトルのキャップは梨とヘタを模して“ふなっしー”をイメージしています。

■『ふなっしー梨姫手拭い』の仕様

＜サイズ＞ 34×90cm

＜素材＞ 綿100%

■販売プロモーション

＜公式販売サイト＞ クラウドファンディング&ECサイト「SakeFooding」（サケフーディング）

※日本のお酒、食、特産品、文化にまつわる企画の実現を支援するクラウドファンディング&ECサイト

＜販売価格＞ 2,520円（税込）：『梨姫』1本＋荷造り送料

3,600円（税込）：『梨姫』1本＋『ふなっしー梨姫手拭い』＋荷造り送料

＜受付開始日＞ 2017年6月21日（水）

＜発送予定日＞ 2017年7月4日（火）頃

＜準備数＞ 2,000本（予定） ※準備数に達し次第、受付を終了致します。

＜URL＞ <https://sakefooding.com/projects/funassyi/>

＜販売形態＞ インターネットによるオンライン販売

＜開発・販売＞ シーエムワン株式会社（東京都中央区）



▲日田梨の濃厚な甘みを味わうなら、冷蔵庫でキンキンに冷やして、ストレートでどうぞ。
梨の凝縮された旨みが味わえます。



▲“ふなっしー梨姫手拭い『梨姫』の文字といろいろな姿の梨姫が描かれたオリジナルの“手拭い”のセット販売も。



▲100%大分県日田産の「日田梨」を使って造った梨リキュールです。

シーエムワン株式会社（東京都中央区日本橋本町1-8-11-2F） 担当：畔柳（くろやなぎ）、鈴木

TEL：03-6225-2977 Mail：info@cmone.jp

※ 詳細は予約申し込み・販売サイトをご参照ください。 <https://sakefooding.com/projects/funassyi/>