

PRESS RELEASE

株式会社西山酒造場

西山酒造場

世界初！保存料・着色料・添加物オールフリー！ オール丹波産の「丹波ミルクあんリキュール」が 「SHUGAR MARKET」に新登場！

株式会社西山酒造場（本社：兵庫県丹波市、代表取締役：西山周三、以下「西山酒造場」）は、保存料・着色料・添加物オールフリーのミルクとあんこのナチュラルリキュール「丹波ミルクあんリキュール」を開発しました。それに伴い、リカー・イノベーション株式会社（本社：東京都足立区、代表取締役：荻原恭朗、以下「リカー・イノベーション」）が運営する、全国各地から厳選した約100種類以上の梅酒や果実酒を、時間無制限で自由に楽しめるセルフスタイルの梅酒・果実酒専門店「SHUGAR MARKET（シュガーマーケット）」全店（渋谷・新宿・福岡天神・横浜）にて、2018年6月1日(金)より提供を開始します。（※杯売はしておりません。）

◆「丹波ミルクあんリキュール」について

「丹波ミルクあんリキュール」は、保存料・着色料・添加物オールフリーのナチュラルリキュールです。丹波・但馬産（※丹波市・養父市・豊岡市の3市）の19軒の契約酪農家の高品質な生乳だけを使用した「丹波ミルクリキュール」をベースに、丹波大納言小豆を贅沢にブレンドしました。あんこの濃厚な甘さをミルクが優しく包み込む、ナチュラルリッチなテイストをお楽しみください。



【丹波ミルクあんリキュールの4つの魅力】

①世界初！保存料・着色料・添加物オールフリー！

保存料・着色料・添加物など余計なものを一切使用せず、さらに水も加えていない、ミルクとあずき本来の自然なおいしさを感じられます。

②オール丹波産の原料にこだわりました！

丹波・但馬産の19軒の契約酪農家の高品質な生乳と、幻の小豆と呼ばれる丹波地方発祥の大粒高級小豆「丹波大納言小豆」を100%使用しています。

③ミルクとあんこ本来のナチュラルリッチなテイスト！

丹波大納言小豆を使用したあんこの濃厚な甘さをミルクが優しく包み込むナチュラルリッチなテイストを実現しました。

④バニラアイスとの相性抜群！

「丹波ミルクあんリキュール」はそのまま飲んでも美味しいですが、バニラアイスにかけることで更に美味しくいただけます。暑くなるこれからの季節にぴったりの贅沢な味わいをお楽しみください。

【商品概要】

- 商品名：丹波ミルクあんリキュール
- 種類：リキュール
- アルコール度数：8度
- 原材料：牛乳、糖類、あずき、醸造アルコール、清酒（小鼓）
- 製造元：西山酒造場（兵庫県）



▲丹波ミルクあんリキュール

◆西山酒造場とは

【丹波ミルクあんリキュール醸造元/兵庫県・西山酒造場】



兵庫県丹波市にある西山酒造場は、美しい山々に囲まれた自然豊かな地域の、“有機の里”として約40年前から有機農業に取り組む市島町にある酒蔵です。「すべての商品を常にしぼりたてに近いフレッシュな状態で提供したい。」という想いを実現するために、年間を通して酒造りを行っています。代表銘柄「小鼓」は、地元丹波を中心とした酒米を使用し、敷地内にある井戸「椿寿天泉」から汲み上げた軟水の井戸水と、柔らかく穏やかな発酵が特徴の「小川明利酵母」で醸す、なめらかで柔らかい口当たりが特徴の銘酒です。

【商品紹介/兵庫県・西山酒造場】

「丹波ミルクあんリキュール」のベースとなった「丹波ミルクリキュール」も西山酒造場が開発を行いました。「丹波ミルクあんリキュール」同様、オール丹波産と保存料・着色料・添加物フリーにこだわった「丹波ミルクリキュール」はミルク本来の濃厚なコクと、自然な甘みが魅力です。「丹波ミルクリキュール」もSHUGAR MARKETにて、提供しています。



▲丹波ミルクリキュール

<西山酒造場HP> <http://www.kotsuzumi.co.jp/officialweb/>

SHUGAR MARKETについて

「SHUGAR MARKET（シュガーマーケット）」は約100種類以上の全国各地の梅酒・果実酒が、時間無制限で自由に飲み比べることができる、梅酒・果実酒専門店です。お客様に自由なスタイルで梅酒・果実酒を楽しんでもらうことで、「地域の美味しい」発見を提供しています。2016年7月の2号店（新宿）のオープンに伴い行われたクラウドファンディングでは、「SHUGAR MARKET」としては過去最速のわずか3時間で目標金額を達成しました。2017年12月29日（金）には、神奈川県に初出店となる「SHUGAR MARKET」横浜店をオープンしました。

<SHUGAR MARKET> <http://shugar.jp>



株式
会社 西山酒造場

【本件に関するお問い合わせ】

西山酒造場PR事務局 担当：辻本

電話番号：03-6806-3777

Email：lipr@liquor-innovation.co.jp