

NEWS RELEASE

2018年6月1日 宝山酒造株式会社

宝山酒造株式会社

SNSで話題となった、**蔵元のストーリー**を込めた日本酒 **「酒を売る犬 酒を造る猫」**が新登場！

宝山酒造株式会社(本社:新潟県新潟市、代表取締役:渡邊誠志、以下「宝山酒造」)は、SNSで話題となった日本酒「酒を売る犬 酒を造る猫」の第3弾を開発しました。「酒を売る犬 酒を造る猫」とは、酒蔵で挑戦を続ける若き蔵元2人(次期蔵元杜氏・渡邊氏と営業の若松氏)のストーリーを「犬」と「猫」のキャラクターで表現した、“大切な友と呑み交わす酒”がコンセプトの日本酒です。

開発に伴い、「酒を売る犬 酒を造る猫」を、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、日本酒専門店「KURAND SAKE MARKET(クランドサケマーケット)」をはじめ、ストーリーを届ける新しい酒屋「KURAND」の一部パートナー店舗(提携飲食店)で2018年6月1日(金)より、提供を開始します。



「酒を売る犬 酒を造る猫」について

「酒を売る犬 酒を造る猫」は、酒蔵で挑戦を続ける若き蔵元2人のストーリーを「犬」と「猫」のキャラクターで表現した“大切な友と呑み交わす酒”がコンセプトの日本酒です。2016年にブランドが誕生して以来、Web上で多くのメディアに取り上げられ、SNSで話題となりました。毎年変化するテーマと味わいから、犬と猫二匹のストーリーを楽しむことができる日本酒です。

◆蔵元2人を犬と猫に見立てた日本酒

宝山酒造の次期蔵元杜氏・渡邊氏と営業の若松氏は、大学の同級生です。そんな2人を「猫」と「犬」に見立てたキャラクターがラベルに描かれています。宝山酒造にはメディアに取り上げられた過去を持つ名物看板猫がおり、かつ渡邊氏が無類の猫好きであること、そして、人懐っこい性格の若松氏が犬に似ていることからこの「酒を売る犬 酒を造る猫」は生まれました。犬猫2匹のストーリーに合わせて、毎年テーマと味わいに変化する日本酒です。



◆「酒を売る犬 酒を造る猫」のストーリー

2016年には「出会い」、2017年は「修行」をテーマにお届けしてきた「酒を売る犬 酒を造る猫」ですが、2018年のテーマは「はじまり」です。犬と猫2匹が出会い、成長し、新しい物語がはじまったいま、これからの物語を紡いでいく集大成となる1本をお届けします。大学時代の出会いから、別々の道で3年間の修行を終えた蔵元2人が、再開し共に酒造りを始めるストーリーを感じて欲しい、大切な友と一緒に呑み交わして欲しい日本酒です。今年のラベルはそのような思いを込めてデザインしました。

◆新潟産にこだわった今年の「酒を売る犬 酒を造る猫」

今年の「酒を売る犬 酒を造る猫」は、原料に米どころ新潟の食用米「こしいぶき」を使用しました。有名な「コシヒカリ」にも勝るとも劣らない高品質で人気なお米です。新潟の食用米だからこそ表現できる味わいをご堪能ください。また酵母には、新潟が持つ独自の酵母「新潟酵母G9NF」を、仕込み水には蔵の近くにある多宝山から流れてくる伏流水を使用するなど、とことん新潟産にこだわりました。

◆KURAND CLUB限定！「酒を売る犬 酒を造る猫」の無濾過生原酒

また、「日本中の小さな蔵元の酒を、最高の状態で味わう」がコンセプトの日本酒定期購入サービス「KURAND CLUB（クランドクラブ）」にて数量限定で、「酒を売る犬 酒を造る猫」のしぼりたて無濾過生原酒を楽しむことができます。できたてゆえのフレッシュでみずみずしい味わいが魅力の「酒を売る犬 酒を造る猫」のしぼりたてを、「KURAND CLUB」限定バージョンのラベルでお届けします。

◆蔵元からのコメント

<渡辺桂太（猫）さん>

集大成である今年の犬猫のテーマは「はじまり」です。今期は自分が「杜氏」として仕込みをおこなった「はじまり」の年でもありました。ハプニングもあり苦労した年でしたが、今年も美味しい「犬猫」が出来上がりました。大切な人達と一緒に楽しみてください。

<若松秀徳（犬）さん>

今年もとても素晴らしいラベル、そしてお酒が出来上がりました。これからの宝山酒造のお酒がもっともっと面白く、そしてワクワクするようなそんな期待を持たせてくれるお酒です。是非ご賞味あれ！！

【商品詳細】

商品名：酒を売る犬 酒を造る猫 純米吟醸

特定名称：純米吟醸酒

原料米：こしいぶき（新潟県産）

精米歩合：60%

アルコール度数：15度

日本酒度：+8

酸度：1.7



宝山酒造とは



宝山酒造は、開湯300年を迎えた新潟の奥座敷として知られる岩室温泉の地酒として、明治18年に創業した小さな酒蔵です。大量生産はせず、杜氏始め三人の蔵人が冬場極寒の越後の地で、一冬楽しく人の和をモットーに一滴一滴を大切に醸しており、特に新潟県が開発した吟醸米「越淡麗」は、蔵の裏の田んぼで社員が栽培しています。現在は県外の酒蔵で造りの修行を終えた若き次期5代目の渡辺桂太さんが蔵の仕込みに入り、青柳杜氏の技を継承しました。いま、宝山酒造に新しい風が吹きこんでいます。

<宝山酒造HP> <https://takarayama-sake.co.jp/>

宝山酒造株式会社

【本件に関するお問い合わせ】

宝山酒造PR事務局 担当：辻本

電話番号：03-6806-3777

Email：lipr@liquor-innovation.co.jp