

NEWS RELEASE

久米仙酒造は、泡盛初心者の方に向けた

すっきりとした味わいでフルーティーな香りの琉球泡盛

「鯨」を販売開始致します。

久米仙酒造株式会社（本社：沖縄県那覇市、代表取締役：比嘉洋一、以下「久米仙酒造」）は、エリアを限定して先行販売していた琉球泡盛「鯨」をご好評につき、この度、新商品として販売開始致します。

「鯨」とは

『琉球泡盛の入り口になるような島酒でありたい』

そのような想いで作ったお酒です。

古酒を前提とした全麹造りの製造設計による「クセの強い味わい」「匂いが強い」などの従来の泡盛らしいものではなく、泡盛を飲むことが初めての方や泡盛は苦手と感じている方に向けて「すっきりとした味わい」「フルーティーな香り」をしっかりと感じられるよう製造設計・すべての工程を見直した新しい泡盛です。

また、商品名の「鯨」は、沖縄近海でよくみられるザトウクジラをモチーフにしています。世界中の海を悠然と回遊し、大らかさと包み込むような優しさで皆から愛されるクジラ。琉球泡盛「鯨」も世界を回遊し、皆から愛される「島酒」でありたい、そう願っています。



<商品詳細>

琉球泡盛「鯨」

アルコール度数：30度

価格：720ml 1,166円（税込）

1800ml 2,268円（税込）

商品詳細：720ml <https://kumesenshop.com/SHOP/kujira720.html>

1800ml <https://kumesenshop.com/SHOP/kujira1800.html>

造り手からのメッセージ

久米仙酒造は「一歩進んだ泡盛づくり」をモットーに沖縄の泡盛づくりの伝統を大切にしながら、常に新しい泡盛づくりを行っております。今回の鯨も泡盛をもっと皆様に親しんで頂けるお酒に仕上りました。この鯨から魅力ある泡盛の世界への入り口として是非お試しください。

鯨の美味しい飲み方

【レモンサワー】

グラスいっぱいの氷を入れ、鯨をグラスの約 1/4 入れ、マドラーで混ぜます。そこへ炭酸水を注ぎ入れ、そつと 2 回ほど混ぜます。更に、レモンスライスを浮かべると美味しい鯨レモンサワーの完成。レモンの代わりに、オレンジピール、グレープフルーツなどの柑橘系との相性も抜群！

【ぬるさん割り】

耐熱グラスにぬるめのお湯(約 60~65°C)を 2/3 ほど入れます。そこに鯨を 1/3 注いで完成。ツーンと来ないぬるめのお湯割りで、鯨の甘い香りが楽しめます。

久米仙酒造とは

1952 年創業。

久米島出身の創業者が会社設立とともに代表銘柄「久米仙」の販売を始め、1977 年にはそれまでになかった斬新なデザインの卓上グリーンボトルを発表。県内全域にその名をとどろかせ、若者や女性など新たなファン層を獲得し泡盛消費量拡大の一翼を担いました。さらに 1982 年からオーク樽を利用した古酒造り研究に取り組み、10 年の歳月をかけて櫻樽貯蔵古酒「奴樽蔵」を完成。

1994 年には内モンゴルに工場を建設し、その翌年に無農薬のジャポニカ米を使った内モンゴル産泡盛「響天」を発売するなど、話題性のある商品を次々と開発している。

<https://kumesen.co.jp/>