

2020年6月22日 リカー・イノベーション株式会社

KURAND

飲む贅沢！かにのお酒「BENIZUWAIGANI」が 6月22日「カニの日」にリニューアル新登場

リカー・イノベーション株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役:荻原恭朗)は、2020年6月22日(月)「カニの日」より、ホット専用の紅ズワイガニのお酒「BENIZUWAIGANI(ベニズワイガニ)」を、弊社が運営するお酒のオンラインストア「KURAND(クランド)」にて発売します。同商品は2020年3月に発売した、HOT専用リキュールの「ZUWAIGANI」を改良し、より一層おいしくリニューアルしました。

「BENIZUWAIGANI(ベニズワイガニ)」について

「BENIZUWAIGANI」は、山陰沖で獲れた紅ズワイガニの身を贅沢に詰め込んだ、ホット専用の紅ズワイガニのお酒です。出汁の専門家が作る鰹出汁と純米酒をブレンドして仕上げています。食後の〆として、卵雑炊にかけることでカニ雑炊としても味わえる、酔っておいしい食べておいしいお酒です。前作の「ZUWAIGANI」に対するお客様アンケート調査結果を元に原材料から見直しを行い、ブラッシュアップした新商品です。今後は「BENIZUWAIGANI」と名称を変更して、よりおいしくリニューアルしたことを周知していきます。



【商品詳細】

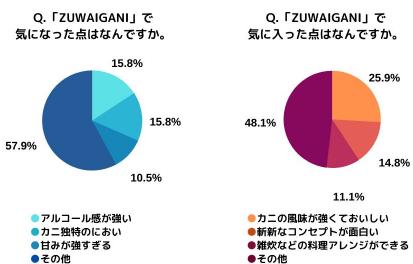
商品名: BENIZUWAIGANI
アルコール分: 5度
内容量: 720ml
販売価格: 2,980円(税別)
発売日: 2020年6月22日(月)
製造元: 株式会社 北岡本店 鳥取工場
商品詳細:
<https://kurand.jp/products/benizuwaigani>

リニューアルの背景

・購入者へのアンケート

KURAND会員のうち、「ZUWAIGANI」をご購入のお客様を対象に、メールにて満足度アンケート調査を実施しました。気に入った／気になったポイントについて、主に記述式で回答いただきました。

結果、気に入ったポイントとして、①カニの風味が強くておいしい②斬新なコンセプトが面白い③雑炊などの料理アレンジができる、気になったポイントとして、①アルコール感が強い②カニの独特のにおい③甘みが強すぎるなどの回答を得ました。



購入者アンケートの結果から、下記の点について改良をおこないました。

・カニの素材感

カニの身の繊維質がより感じられるよう増量し、しっとりとした上品な肉質の、カニの風味豊かな味わいをお楽しみいただけるようになりました。

・出汁のブレンド

静岡県焼津市の鰹節・出汁メーカー「新丸正」渾身の、カニに合うベストな配合のお出汁です。よりクリアですっきりとした味わいになりました。

・日本酒の旨味

余計なアルコール感や甘みは抑えつつ、マイルドな純米酒の旨味を引き出すことで、バランスのよい日本酒ベースのお酒に仕上げました。



最大の特徴

・「ホット専用のお酒」

「BENIZUWAIGANI」は、業界でもめずらしいホット専用のお酒です。温度が低いとうまみを引きだしにくくなるため60度～70度のホットにしてお楽しみください。徳利ごと湯せん、または、電子レンジで500wで90～100秒ほど温めることでかんたんにお燶にできます。山陰沖でとれた旬のカニそのままとかつおだしをブレンドしているので、まるで紅ズワイガニをそのまま飲んでいるような味わいです。食後の〆として卵でとじてカニ雑炊にしてもおいしく召し上げれます。



北岡本店について

奈良県南部、吉野熊野国立公園の入り口、ひと目千本と詠まれた桜の名所「吉野」に蔵を構えるのが北岡本店です。この地を主題にした名歌が「万葉集」に收められており、さらに時代が下ると源義経の東下り、後醍醐天皇の南朝、太閤秀吉の花見など自然と歴史と文化に満ち溢れた土地です。「日本古来の酒造り技術を伝承し、おいしい酒を通じて、心温まる人間関係の成立に寄与する」をモットーに酒造りに取り組んでいます。



また、2019年に鳥取県八頭町の元中学校の校舎跡地に「鳥取工場」を新設し、地元名産の果物などをつかつたりキュールや清涼飲料水を製造するといったユニークで新しい挑戦を続けています。

・酒蔵コメント

誰もが作らないリキュール作りの一環で、弊社鳥取工場開設に伴いチャレンジした中の1品です。楽しく美味しい時間をお楽しみください。

新丸正について



新丸正は鰹節の産地、静岡県焼津市にある創業約30年の歴史ある鰹節・出汁メーカーです。地元焼津港で水揚げされる新鮮な冷凍カツオを原料とした鰹節の製造をベースにして、削り節、ダシ調味料までを一貫生産するメーカーとして、国内外で高い評価を受けています。

「KURAND」について

KURANDは、すてきなお酒と出会う楽しさを提供する、新しい酒屋です。「DISCOVER YOUR SAKE」をコンセプトに、全国各地のまだ表に出ていない酒蔵が造るこだわりのお酒をお届けしています。

KURAND

日本酒・果実酒・焼酎・クラフトビールが購入可能なオンラインストア「KURAND」、日本酒メインのテイスティングバー「KURAND SAKE MARKET」、毎月限定醸造酒を酒蔵から直送する完全会員制の日本酒定期購入サービス「KURAND CLUB」などを展開しています。

<KURAND オンラインストア> <https://kurand.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

担当:辻本、中西

電話番号:03-6806-3777

Email:info@kurand.jp