

2020年6月25日 リカー・イノベーション株式会社

KURAND

「フルーティー」の概念を変える禁断の日本酒
リモート女子会の乾杯はこれで決まり！
「TEHAJIME」がリニューアル新登場
～リピートする女性ファンが急増中！～

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25日（木）に、フルーティーライスイン「TEHAJIME（テハジメ）」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2016年に販売を開始した「Te-hajime」を、よりわかりやすく、多くのお客様にお届けしたいとの想いから、ネーミング・パッケージも新たにリニューアルしました。

ストーリー

・DISCOVER YOUR SAKE

日本酒に興味はあるけれど、なんだか難しそう。どうやって選べばいいのかわからない。そんな方たちのために、KURANDは生まれました。

全国にたくさんある小さな酒蔵とともに、自由な発想でお酒をつくり、そのこだわりや技などをストーリーとして伝える。さまざまな機会を通じて、ワクワクするお酒との出会いをどんどん提供していく。KURANDなら、ここでしか味わえない個性的なお酒の中から、自分のお気に入りを見つけられます。

「TEHAJIME（テハジメ）」について

「TEHAJIME」は、日本酒に初めて出会う方に、最初の一杯目に飲んでもらいたいお酒です。特徴は低アルコールで爽やかな甘味と、柑橘系の果物のような酸味。いい意味で日本酒っぽくない、日本酒が苦手な方でもスルスルと飲めてしまう禁断のフルーティーライスインです。

リニューアル前の「Te-hajime」はKURANDで最も人気の高い商品のひとつで、直営の日本酒飲み比べ専門店 KURAND SAKE MARKET（クランドサケマーケット）においても、特に女性から「飲みやすい！」と評価をいただき、圧倒的な支持を集めています。世界中の日本酒ビギナーの初めての1杯として愛されるようにとの願いを込めて「TEHAJIME」へと名称を改め、パッケージデザインも一新しました。

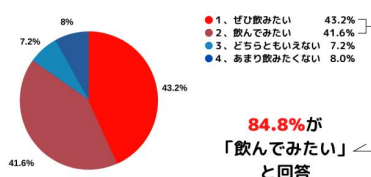


【商品詳細】

商品名：TEHAJIME
アルコール分：8度
内容量：720ml
販売価格：1,750円（税別）
発売日：2020年6月25日（木）
製造元：富久錦株式会社
商品詳細：
<https://kurand.jp/products/tehajime>

開発秘話

【Q.】「果実のような日本酒」が売り出されたとしたら、あなたはどの程度「飲んでみたい」と思われますか。



KURANDオンラインストア会員を対象としたメールでの事前アンケート結果によると、『果実のような日本酒が売り出されたとしたら、あなたはどの程度「飲んでみたい」と思われますか。』との問いに対し、84.8%が「飲んでみたい」と回答しました。

以上の結果から、「果実のような日本酒」をコンセプトに、「フルーティーライスイン」という新しいカテゴリーで、「TEHAJIME」を開発しました。お客様のご要望にお応えし量産体制を整えて、たくさんの方へお届けしていきます。

楽しみ方のご提案

・ストレートかロックで

オススメは冷やして大きめのグラスでそのまま味わっていただく飲み方です。また、氷を加えたロックスタイルもお楽しみいただけます。果実のような爽やかな甘味と酸味、フルーティーな香りをご堪能ください。



・フードフレンドリーな一面も

「TEHAJIME」はラタトゥイユなど、トマトを使った料理と相性のいい日本酒です。その他、意外に相性のいい料理として、トムヤムクンや辛鍋などアジアンテイストのスパイシーなお鍋や、イワシの生姜煮にもよく合います。和から洋まで幅広いお料理に合わせてお楽しみください。



▲リニューアル前の「Te-hajime」使用写真

・Twitterで2万RTを記録した人気アレンジ「金平糖 × 日本酒」

弊社が運営する、100種類以上の日本酒が時間無制限で飲み比べ放題の「KURAND SAKE MARKET(クランドサケマーケット)」にて、SNSで話題になった「金平糖 × 日本酒」を、2020年2月19日(水)～3月3日(火)の期間限定で提供しました。金平糖の程よい甘さと香りが、日本酒にうつり風味豊かな味わいになります。更にソーダで割ることで爽やかさが増し、とても飲みやすい日本酒サワーとして女性客を中心に人気を博しました。甘酸っぱい「TEHAJIME」はこのアレンジにぴったりの、見た目もかわいいおしゃれなライスワインです。

酒蔵について

＜富久錦(ふくにしき)＞

日本一の酒米の産地、播州平野の中心に位置し、小さいながらも信念を持った酒造りを行っているのが1839年(天保10年)創業の富久錦。平成4年から造るお酒は全量を純米酒化し、平成8年からは地元加西市でとれたお米を100%原料に使用するという、まさに真の地酒を目指した酒造りを行っています。お米本来の旨みを生かし、自然な発酵にこだわるやわらかい風味と口どけのよい酸味。一途で心に響く味わいは、お米を愛し、お米に愛された証です。



・酒蔵コメント

「TEHAJIME」は、日本酒の入り口としておすすめの純米酒です。低アルコールでとても飲みやすく、ほんのりとした甘味、さわやかな酸味が特長です。お米と水だけで醸した純米酒で、お食事とも相性が良く、様々なシーンに合わせて味わっていただきたいと思います。日本酒の新しい世界をどうぞお楽しみください。

「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