

KURAND

**2021年の門出を祝って乾杯！女性蔵元杜氏が愛情を込めて醸した日本酒
「門出 至幸 -SHIKOU-」数量限定、抽選販売を開始**

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)は、「門出 至幸-SHIKOU-(かどでしこう)」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、2020年11月9日(月)より抽選販売を開始します。女性の門出を祝福するための日本酒「門出 -KADODE-」から、シリーズ最高クラスの本物が登場しました。新年の門出にふさわしい、贅を尽くした最上級の特別酒です。(https://kurand.jp/pages/kadode-shikou)

「門出 至幸-SHIKOU-」とは

KADODE
SHIKOU



数量限定
抽選販売

ありふれた日常に至極幸せな瞬間を
愛情込めて丁寧に醸す最上級の特別酒



応募期間：2020年11/9(月)～11/20(金)20時迄

「門出-KADODE-」は、120年と長い歴史を持つ老舗酒蔵の女性蔵元杜氏が醸した、女性の「門出」を祝福するための日本酒です。「門出」は卒業、上京、転職、結婚、出産など、人生の新しい1ページのはじまりであると同時に、日々の生活の中に溢れるもの。そんなありふれた日常こそ大切に祝い、幸せな時間を過ごしてくれたら。そんな蔵元の愛が詰まっています。

コンセプトはそのままに、更に丁寧に愛情込めて醸した純米大吟醸酒「門出 至幸 -SHIKOU-」を、今回は数量限定、抽選にて販売します。現代社会を力強く生きる人々のありふれた日常が、幸福なひと時になってほしい。ワンランク上のエレガントな雰囲気醸し出す、大変貴重な限定酒。ラベルにシリアルナンバーの入ったプレミアムな1本です。

「門出 至幸-SHIKOU-」のストーリー



■こだわり

・造り 手作業で醸す余韻まで美しい純米大吟醸

島根県産の山田錦を40%まで磨き、すべての工程を手作業で行った純米大吟醸酒です。華やかな香りときめ細やかな甘みが広がり、優しく幸福な余韻がお楽しみいただけます。

・原料 原料に造り手、すべてを地元産にこだわる

島根県産の山田錦と、島根県大田市に構える三瓶山の伏流水を用いて造られました。島根県産の原料はもちろん、造り手も島根県出身という地元への強いこだわりを持っています。

・デザイン 「門の先に咲く一輪の花」をモチーフに

凛としてたたくむ一輪の花があしらわれたラベルデザインは、力強さと優雅さを兼ね備え、品のある雰囲気醸しだしています。人生や一年など様々な門出を祝うお酒として主役級にお楽しみいただける、こだわりのハイクラスなお酒。デザインの優雅さは、特別な日の食卓に華を添えてくれるでしょう。

・シーン 2020年の幕を閉じ、幸せの余韻と共に新しい年を迎える

新年の"門出"を祝う、家族や親戚の集まる大切な場での乾杯。そんなおめでたいシーンにふさわしい、上品で存在感のある日本酒です。新しい年も、"至幸"を感じる瞬間がたくさん訪れるような良い1年になるようにと想いを込めて。贈る方への幸せを願う、特別なプレゼントにいかがでしょうか。

【商品詳細】

- 商品名: 門出 至幸 -SHIKOU-
- アルコール度数: 16%
- 内容量: 720ml
- 販売価格: 6,800円(税別)
- 原料米: 山田錦(島根県産100%使用)
- 特定名称: 純米大吟醸
- 精米歩合: 40%
- 製造元: 一宮酒造(島根県)
- 詳細URL: <https://kurand.jp/pages/kadode-shikou>



酒蔵について



◆一宮酒造(島根県)

世界遺産「石見銀山」、国立公園「三瓶山」を有する街、島根県大田市で酒造りを始めて120年。代表銘柄「石見銀山」をベースに明治 29年創業からの伝統の酒造りを守りながらも、近年は発泡清酒やリキュールなど時代のニーズに合った商品開発にも積極的に取り組んでいる。蔵元を継ぐため、東京農業大学で修行中だった蔵元の浅野理可さんが3年間の修行を経て、現在女杜氏として奮闘中。清酒の原料米、リキュールの原料など地元大田市産にとことんこだわり、真心・愛情たっぷりのお酒を醸している。

■造り手のコメント

私の中に存在する、色々な想いが絡み合って生まれたのが「門出」です。結婚をして、そして出産も経験しました。そんな状況でも跡継ぎは私だけ。果たしてどこまで自分の人生にワガママでいられるのか。女性としての幸せって何だろう。跡継ぎとしての責任って何だろう。120年以上続く、一宮酒造の想いを次代に繋いでいくためにも、私で途絶えさせてはいけない。これまで応援してくれた人、家族のもの。そして何より代々続く一宮の味を好み、楽しみにしてくれているお客様のもの。想いを紡ぎ、造り切ることができたこの日本酒こそが、私にとっての「門出」でもあります。どうか、この日本酒を飲むすべての人の日常に門出と祝福が訪れますように。

浅野理可さん(杜氏)

プロフェッショナルの声



湯島天神下 すし初 4代目店主 山内 祐治氏

- ・第1回 日本ソムリエ協会認定 SAKE DIPLOMAコンクール優勝
- ・日本ソムリエ協会機関誌『Sommelier』にて、「SAKE DIPLOMAを目指すソムリエのための日本酒の基本」連載中

■テイastingコメント

外観はとても透明感があり艶やかで綺麗です。最初に飛び込んでくる香りには、りんごや洋梨などフルーツをコンポートにしたような非常に華やかな香りが印象的です。さらにお米のふくよかな香りや柑橘系の爽やかさのある香りがそこにマッチしてきます。

待ちきれずに口に含むと、華やかさを保ったまま甘酸っぱい印象が口の中に広がってきます。沢山の果物をゼリー寄せにしたようなきらびやかな印象があり、それでいてとても上品な味わいを見せます。とても手間のかかる丁寧な磨きをしているので余韻にむかう後半も雑味がなく、最初から最後までスムーズさを持ったままデクレッシェンドしていきます。その余韻も非常に長く、次のいっばいに重なるようにだんだんと波が大きくなっていくようなイメージがあります。

抽選販売について

<応募期間>

2020年11月9日(月)～2020年11月20日(金)20:00迄

<当選発表>

2020年11月21日(土)15:00以降

<商品発送>

2020年12月下旬以降、順次発送予定

<注意事項>

※製造数量が非常に少ないため、お一人様あたりの購入数を制限する場合があります。

※当選者様にのみ、登録されているメールアドレスへ当選通知のメールをお送りします。

※抽選結果のお問い合わせにはお答えすることができません。

※ホームページ上での発表は行いません。

※日本国内在住の方のみの応募とさせていただきます、ご注文時にご入力のご住所への発送になります。お届け先の変更、到着日時のご指定等、海外へのご発送は承ることができません。

※注文完了後の、キャンセルは受け付けません。

※商品発送後に、お届け先の住所不備やご不在などの理由で配送業者様より弊社に返送された商品に関しまして、理由の如何に関わらずご当選のキャンセルとなります。

※当選者様が当選を辞退した場合、繰り上げ抽選を行う場合がございます。

※抽選応募の手続きで料金は発生いたしません。

※期間中、いつお申し込みいただいても当選確率は同じです。

※同じ方が複数回申し込んでいると弊社が判断した場合は、応募を無効とします。

※転売目的での応募は固くお断りします。

【本件に関するお客さまからのお問い合わせ先】

KURANDカスタマーサポート

HP: <https://kurand.jp>

※HP上もしくは公式LINEからのチャットで受付けます。(平日・土 10:00～21:00)

「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asting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HP> <https://kurand.jp>

【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

担当: 中西

電話番号: 080-3344-4418

Email: m-nakanishi@liquor-innovation.co.jp