

2020年11月25日 リカー・イノベーション株式会社

KURAND

アマエビならぬアマエビのお酒？！
ホット専用海鮮系リキュール「AMAEBI」新発売！
～お酒の〆には甘海老ラーメンもつくれちゃう～

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、ホット専用の甘海老のお酒「AMAEBI(アマエビ)」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25日(水)より発売します。山陰沖で獲れた甘海老を贅沢に 使用し、合わせ出汁と純米酒をブレンドして仕上げた、業界初の「海鮮系リキュール」シリーズ第 2弾の登場です。

「AMAEBI(アマエビ)」について



「AMAEBI」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。山陰沖でとれた甘海老そのままとかつおだしをブレンドしているので、まるで甘海老をそのまま飲んでいるような味わいです。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し、バランスの良い味わいをお楽しみいただけます。お酒の〆としてラーメンに入れてもおいしく召し上がれます。

【本件に関するお問い合わせ】
担当:中西

電話番号:03-6806-3777
Email:info@kurand.jp



【商品詳細】

商品名 : AMAEBI
アルコール分 : 5度
内容量 : 720ml
販売価格 : 2,980円(税別)
販売開始 : 2020年11月25日(水)
発送開始 : 2020年11月26日(木)
製造元 : 株式会社 北岡本店 鳥取工場
URL: <https://kurand.jp/products/amaebi>

「海鮮系リキュール」シリーズについて

「誰も飲んだことがない美味しいリキュールをつくりたい！」という目標を掲げ、奈良県の酒蔵・北岡本店ご協力の元開発したのが、魚介類の身とエキスの旨味が詰まった「海鮮系リキュール」でした。同社が2019年に新設した鳥取工場にて、地元山陰特産の「ベニズワイガニ」を贅沢に使用した、第1弾となる「BENIZUWAIGANI」が誕生。業界初の「海鮮系リキュール」として話題集めた同商品は、2020年3月に発売したにも関わらず、すでにKURANDオンラインストアにおける通年販売商品として、今年の年間販売本数No.1のヒット商品となるほど、人気を博しています。直営店「KURAND SAKE MARKET」で提供し好評の「だし割り」に着想を得た本シリーズは、珍しいだけではなく、「だし × 日本酒」の旨味の相乗効果を感じられる本格派の味わいが魅力です。



「BENIZUWAIGANI」詳細
<https://kurand.jp/products/benizuwaigani>



KURAND SAKE MARKET「だし割り」フェア詳細：
<https://sakemarket.kurand.jp/blog/66999>

「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。

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>

KURAND

【本件に関するお問い合わせ】
担当: 中西
電話番号: 03-6806-3777
Email: info@kurand.jp