

## KURAND

### 3月7日「さかなの日」は魚と合わせる本格米焼酎「ウオオー！」で乾杯 思わず「ウオオー！」と叫びたくなるおいしさ

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、2021年2月23日(水)より日本酒造りの技術をもとに蔵元が醸す本格米焼酎「ウオオー！」を、弊社が運営するお酒のオンラインストア「KURAND(クランド)」にて販売開始しました。3月7日の「さかなの日」に魚と合わせて飲むことを推奨しています。

(<https://kurand.jp/collections/newproduct/products/uoo>)

### 3月7日「さかなの日」は魚と合わせる本格米焼酎「ウオオー！」で乾杯

#### ・3月7日は「さかなの日」

3月7日「さかなの日」は「さ(3)かな(7)」の語呂合わせで、2017年(平成29年)に産経新聞社が魚の国内消費量を活性化させる為に立ち上げた「SAKANA & JAPAN PROJECT」という大型プロジェクトにより申請され、一般社団法人・日本記念日協会により認定・登録されました。

#### ・魚を肴(さかな)に「ウオオー！」で乾杯！

「ウオオー！」は、日本酒造りの伝統・技術のもとに、醗酵・真空減圧蒸留させており、日本酒用の麴・酵母を使用し、天然のお米の旨みがタツプリ生きているソフトでマイルドな本格純米焼酎です。長期熟成によるやわらかな飲み口と、ふくよかなお米の旨みが、魚に合わせることで真価を発揮させます。素材の味を引き立て食中酒としても最適なので、あっさりとした味付けの和食とも相性ばっちりです。「KURAND」では3月7日「さかなの日」は魚を肴に、魚に合う本格米焼酎「ウオオー！」を飲むことを推奨しています。普段はあまりさかなを食べないという方も、これを機会に魚に合わせて「ウオオー！」と、乾杯してみたいはいかがでしょうか。

### 魚との相性に目からうろこ！お米の旨味を引き出した本格米焼酎

#### ・日本酒の酒蔵だからこそできる技術と経験で生み出す本格純米焼酎

日本酒蔵「千代むすび酒造」が造る、お米の扱いに慣れているからこそ実現可能な、お米の旨味を最大限に引き出した本格米焼酎です。日本酒造りに用いられる麴と酵母を使用。真空減圧蒸留という比較的新しい方法で蒸留することにより、クセが少なく、すっきりとした味わいに仕上がっています。



・相性の良さに思わず興奮！魚と合わせていただく食中酒  
口当たりは柔らかくまるやかで、しっかりとしたお米の旨味。その味わいは、魚と合わせてこそ本領を発揮します。種類や料理は問いません。魚の臭みを包み込んで、素材の味わいを引き立てます。魚を食べたらおもむろに一口含んでみてください。次の瞬間押し寄せる美味しさに、思わず「ウオオー！」と叫んでしまうでしょう。

## 酒蔵について

### <千代むすび酒造(鳥取県)>

港町「境港」の地で、創業慶応元年より暖簾を守りつづけている老舗酒蔵「千代むすび」。飲み手とのご縁や絆を結び、多くの人々の人生が豊かになるようお役に立ちたいとの想いから、伝統の技と「本物」「安心」「健康」をテーマにした、こだわりの酒造りをおこなっています。山陰の豊かな自然の恵みを生かし、「ふくよかな味、香り、飲み後はすっきり」という理想の味わいに忠実な、日本酒、焼酎、スピリッツ、リキュールを製造し、伝統を守りつつも新しい取り組みにも積極的にチャレンジしています。

#### 造り手からのコメント

坪井 真一さん (杜氏)

鳥取県産のお米に拘った米焼酎です。熟成年数の違う米焼酎をアッサムブレーションしました。港町である境港を思い浮かべながら、海産物と合わせてお楽しみください。



#### ・日本トップクラスの漁獲量海に囲まれた土地で酒を造る

「千代むすび酒造」が蔵を構える鳥取県境港市は、「境漁港」がよく知られます。全国約 3000ある漁港のうち13港のみが対象となっている「特定第3種漁港」に指定され、1992年の漁獲水揚げ量日本一を記録するなど、日本でも有数の水産拠点。そんな自慢の漁港を有する土地だからこそ生まれた、魚に合わせる焼酎をお楽しみください。



#### 【商品詳細】

商品名:「ウオオー！」

アルコール分: 25度

内容量: 720ml

販売価格: 1,880円(税別)

販売開始: 2021年2月23日(水)

製造元: 千代むすび酒造(鳥取県)

商品詳細: <https://kurand.jp/collections/newproduct/products/uoo>

## 「KURAND」について

# KURAND

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 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: 遠山 彩華

電話番号: 080-3344-4418

Email: [a-tohyama@liquor-innovation.co.jp](mailto:a-tohyama@liquor-innovation.co.jp)