

KURAND

二日酔い予防に期待できる”しじみのお酒”！？ ホット専用海鮮系リキュール第3弾が新登場！

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、業界初の ホット専用海鮮系リキュールの第3弾として、しじみのお酒「SHIJIMI(シジミ)」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、2021年3月4日(木)より発売します。宍道湖(しんじこ)で獲れたしじみを贅沢に使用し、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 3弾の登場です。(<https://kurand.jp/products/shijimi>)

「SHIJIMI(シジミ)」について



・宍道湖産のしじみを使用

「SHIJIMI」は宍道湖で採れた新鮮なしじみをたっぷり使用してできた、業界でもめずらしいホット専用のお酒です。宍道湖はしじみの漁獲高日本一を誇る、海水と淡水が混ざり合う汽水湖です。宍道湖で採れたしじみは粒が大きく肉厚なので味噌汁はもちろん、佃煮などの加工食品としても親しまれています。

・「SHIJIMI」の楽しみ方

「SHIJIMI」は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簡単にお燗にできます。しじみとかつおだしをブレンドしているので、まるでしじみ汁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。「SHIJIMI」を入れて炊きこんだ「しじみの炊き込みご飯」にしてもお楽しみいただけます。



【商品詳細】

商品名: SHIJIMI

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: 2021年3月4日(木)

発送開始: 2021年3月4日(木)

製造元: 株式会社 北岡本店

URL: <https://kurand.jp/products/shijimi>

「海鮮系リキュール」シリーズについて

・昨年の年間販売本数 No.1

「誰も飲んだことがない美味しくて新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、昨年の年間販売本数 No.1 のヒット商品となるほど、人気を博しています。昨年末には地元山陰特産の「甘エビ」を贅沢に使用した、第2弾となる「AMAEBI」が誕生。この2本をセットにした「海鮮系リキュールセット」は一次入荷待ちになるほど人気を集めました。珍しいだけでなく、「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>



「AMAEBI」詳細

<https://kurand.jp/products/amaebi>

「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: 遠山

電話番号: 080-3344-4418

Email: a-tohyama@liquor-innovation.co.jp