

2022年10月28日

「日本酒の香味は酵母がつくる」

5種類の酵母が醸しだす、それぞれ異なる香味のスタイル

「京都酵母 SAKE セレクション」

2022年11月10日(木)より販売開始

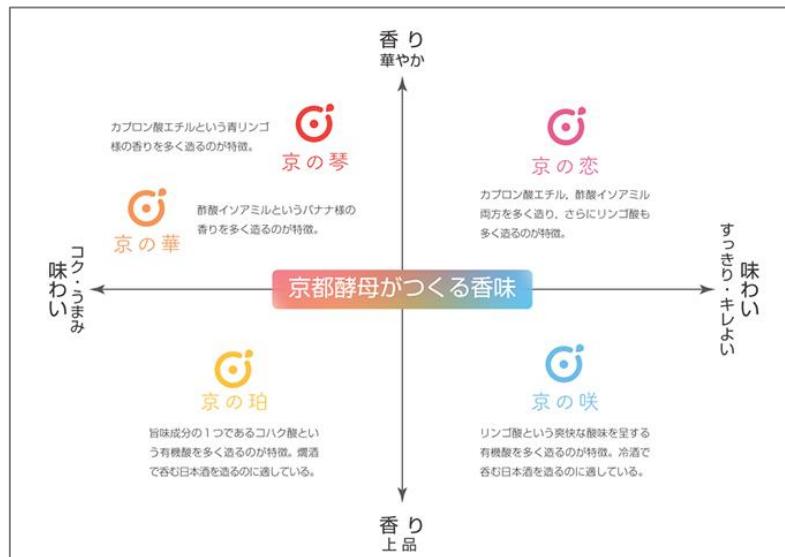


187店舗の酒専門店をチェーン展開する株式会社リカーマウンテン（本社：京都市）は、（地独）京都市産業技術研究所（以下、「産技研」）及び、京都の酒蔵5社とともに、5種類の「京都酵母」で醸した日本酒を飲み比べできる「京都酵母SAKEセレクション」を商品化いたしました。2022年11月10日(木)より、近畿・東海圏の約120店舗、及びリカマンオンラインにて販売を開始いたします。

日本酒の香りや味の約6割は「酵母」という微生物によってつくられます。この度、昭和30年代から清酒酵母を分譲し、京都独自の酵母「京都酵母」を開発した産技研の全面協力のもと、京都に本社を置く弊社がオリジナルの5本セットを企画開発いたしました。

製品化に先がけては、弊社及び産技研にて試飲会を行い、各京都酵母製品の個性の違いを確かめるとともに、この非常に面白い飲み比べ体験を、消費者の皆様にお愉しみいただきたいという思いから、京都の酒蔵5社に製造を依頼いたしました。

吟醸や大吟醸という米の精米歩合による「ランクの価値」から、京都酵母がつくる多様な香味による個性を愉しむ、「スタイルの価値」への転換を目指し、本製品ではあえて特定名称を記載しておりません。香味マップを見ながらぜひお気に入りの味わいを探してみてください。



【商品情報】

商品名：「京都酵母 SAKE セレクション」

発売日：2022年11月10日(木)

容量: 300ml × 5本

価格：3,980 円（税込 4,378 円）



現在、リカマンオンラインにて先行予約販売を行っております。

<https://www.likaman-online.com/c/sake/sake-set/017604>

【商品説明】

5種類ある京都酵母がつくる香味を、この1セットで飲み比べできるオリジナルの日本酒ギフトセットです。各商品の製造は、それぞれ下記の京都の酒蔵5社に依頼いたしました。今回は1,200セットの限定製造となります。香味マップを見ながらぜひお気に入りの味わいを探してみてください。



【ご協力企業・団体様ご紹介】

地方独立行政法人 京都市産業技術研究所

- ・代表者 理事長 西本 清一
 - ・所在地 京都府京都市下京区中堂寺粟田町91 京都リサーチパーク9号館南棟
 - ・創業／創立 1916年

玉乃光酒造株式会社

- ・ 代表者 代表取締役 丸山 恒生
 - ・ 所在地 京都市伏見区東堺町 545-2
 - ・ 創業／創立 1673年

株式会社増田徳兵衛商店

- ・ 代表者 代表取締役 増田 徳兵衛
 - ・ 所在地 京都市伏見区下鳥羽長田町 135
 - ・ 創業／創立 1675 年

ハクレイ酒造株式会社

- ・代表者 代表取締役 友田 諭
- ・所在地 京都府宮津市字由良 949 番地
- ・創業／創立 1832 年

齊藤酒造株式会社

- ・代表者 代表取締役 齊藤 洸
- ・所在地 京都市伏見区横大路三栖山城屋敷町 105 番地
- ・創業／創立 1895 年

松井酒造株式会社

- ・代表者 代表取締役 松井 治右衛門
- ・所在地 京都府京都市左京区吉田河原町 1-6
- ・創業／創立 1726 年

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社リカーマウンテン

広報担当 今井 祥午

E-Mail : imai@likaman.co.jp

Tel : 075-251-2555

Fax : 075-213-8250