

報道関係各位

2009年 9月3日(木)
九州酒匠乃一座 広報 庄島瑞恵
きゅうしゅうさけのいちざ しょうじまみずえ

フルーツ感たっぷり、お酒が苦手な方も楽しめる！
女性杜氏が造るフルーツ梅酒「ぱるふえ」シリーズ2商品
2009年9月17日(木)～全国発売スタート！



地元産フルーツや復活品種の酒米など個性の強い九州産の農産物を原材料にオリジナルの酒類商品をプロデュースする「九州酒匠乃一座」は、福岡県大川市の酒蔵「若波酒造合名会社」製造による「ぱるふえ レアカシス梅酒」と「ぱるふえ ミックスベリー梅酒」を2009年9月17日(木)より新発売します。

「ぱるふえ レアカシス梅酒」はフランスの銘酒「ロマネ・コンティ」の畑にほど近い丘の上の畑で収穫された本場ブルゴーニュ産の高級品種カシスを100%使用。さらに南国系フルーツの果肉ピューレを加えることで生果実ともジャムとも違うまろやかな「半生感」を表現している点が最大の特徴です。

「ぱるふえ ミックスベリー梅酒」は幾種類ものベリー系フルーツを表現した圧倒的な香りの華やかさがポイント。盛りだくさんのベリーが敷き詰められたフランスの伝統菓子「タルト・オ・フリユイ・ルージュ/赤いフルーツのタルト」と、ニューヨークでとくに女性に人気のベリー系カクテル「コスモポリタン」のイメージを融合させた、女性杜氏・今村友香ならではの意欲作です。

いずれもお酒が苦手な方でも美味しく楽しめるすっきりフルーティな飲み口です。アルコール離れの進むこの時代に、老舗の酒蔵が伝統の酒文化の魅力を幅広い層に伝えてゆく目的で造り出された商品です。

本紙含め全5枚に商品詳細と製造者、企画者の情報をまとめました。ご一読いただき、ぜひ記事掲載ご検討下さいますようお願いいたします。

●レアカシスの「ぱるふえ」と、ミックスベリーの「ぱるふえ」

2009年初夏、「若波酒造」杜氏の今村友香はフランスへ渡航。遙かな時代の伝統を受け継ぐ本場のリキュール技術に学ぶため、そして、生のカシス畑にじかに触れたい。目的はこの2つでした。帰国後、フランス研修の成果を注ぎ、「ぱるふえ レアカシス梅酒」の製造を決定。同時に、海外で得た刺激をこのひと瓶にギュッと凝縮させた新しい意欲作「ぱるふえ ミックスベリー梅酒」の商品化をおこないました。

●極上のカシスとにごりピューレのまろやかさ

ぱるふえ レアカシス梅酒

"神々に選ばれし聖地"と呼ばれる「ロマネ・コンティ」のブドウ畑にほど近い丘の頂(いただき)。最も高貴な品種「ノワール・ド・ブルゴーニュ」だけを選びすぐった本場ブルゴーニュ産の濃密なカシスと、日本の梅の出会いから生まれた特別なカシスの梅酒。キラキラの甘酸っぱさ。ふんわりカシスの香りに包まれる、ゆったり優雅なひとときをお楽しみ下さい。「ぱるふえ レアカシス梅酒」の魅力は、まづ、その「かるさ」。フルーツ感は充実させながらも渋みやクセをなくす工夫でさわやかでスムーズな口あたりを実現しました。従来の梅酒に比べ糖분을約2割以上もカット（当社比）。さらに絹ごしタッチの果肉ピューレを加えることで、フルーツのまろやかな「半生（はんなま）感」が活きた、フレッシュな美味しさを際立たせました。おすすめの飲み方は、氷を浮かべるオンザロック。またシャンパンやスパークリングワインと1：1であわせて「キール・ロワイヤル」風でおしゃれに楽しむのもおすすめです。

●フランス菓子 + ニューヨークのクールなカクテル

ぱるふえ ミックスベリー梅酒

お菓子は「tarte aux fruits rouges／タルト・オ・フリユイ・ルージュ」。カクテルの名は「cosmopolitan／コスモポリタン」。いまニューヨークの女性たちの間で人気ナンバー1。映画にもなった人気ドラマ「sex and the city／セックス・アンド・ザ・シティ」の主人公が愛するお酒として登場するベリィ系のクールな一杯です。淡いピンク系のグラデーションが都会的で、ついうつとりとみとれてしまうほどの美しさです。フランスの田舎で出逢った、旬のベリィがゴロゴロと大胆に一面に敷き詰められた幸せなスイーツ。あの感動に、ニューヨークのシャープなクール感を取り入れることで、新作「ぱるふえ ミックスベリー梅酒」の新しい味わいは生まれました。 いちご、カシス、ラズベリィ…いろんなベリィの香りに包まれる、あまずっぱくて、とってもキュートな口あたり。まるでベリィたっぷりの大人なスイーツを味わうような、さわやかなひとときをお楽しみ下さい。楽しみ方は、シンプルなオンザロックがおすすめです。キラキラの甘酸っぱさを存分にお楽しみください。

※「コスモポリタン」はアルコール分約20%とややハードなお酒ですが、「ぱるふえ ミックスベリー梅酒」はその半分以下の9%！まろやかな口あたりで、お酒が苦手な方でもステキに本物の美味しさをお楽しみいただけます。

※「parfait(ぱるふえ)」とはフランス語で「パーフェクト」「完璧」を意味する言葉で、デザート名の「パフェ」はこれをもじった和製語です。

商品概要

商品名／ぱるふえ レアカシス梅酒
内容量・形態／720ml ガラス瓶入
希望小売価格／1470円（1本当たり、消費税込）
原材料／カシス、梅、日本酒、クエン酸、ほか
フルーツ梅酒／ふんわりカシス&すっきりフルーティ
アルコール分／9%

商品名／ぱるふえ ミックスベリー梅酒
内容量・形態／720ml ガラス瓶入
希望小売価格／1470円（1本当たり、消費税込）
原材料／ベリー系の果実、梅、日本酒、クエン酸、ほか
フルーツ梅酒／まるやかベリィ&すっきりフルーティ
アルコール分／9%

販売概要

販売開始日／2009年9月17日（木）
販売先／全国の高級和酒専門店
販売元／(株)小泉商店、(株)高野総本店、中村酒類販売(株)
製造元／若波酒造合名会社
研究企画開発／九州酒匠乃一座

《商品に関する読者からのお問い合わせ先》

九州酒匠乃一座 プロデューサー 小平ゆきえ

きゅうしゅうさけのいちざ こひらゆきえ

受付時間／月曜日～金曜日の朝10:00～夕方17:00迄

電話番号／080-1745-4466

Eメール→ youmehouse@star.ocn.ne.jp

《報道機関からのお問い合わせ先》

九州酒匠乃一座 広報 庄島瑞恵

きゅうしゅうさけのいちざ しょうじまみずえ

受付時間／月曜日～金曜日の朝10:00～夕方17:00迄

電話番号／070-5484-2060

Eメール→ shojima-m@po2.bunbun.ne.jp

●本商品のつくり手「若波酒造合名会社」のご紹介



苺のお酒「あまおう」の大ヒットで全国にその名を知られる若波酒造は、大正11年（1922年）、九州福岡の大川（おおかわ）市に創業。遡る明治28年に創業した「今村本家酒造」の3分家のひとつとしての再出発でした。蔵の眼前を走る筑後川の若々しい波の姿に「若き力で新しい波を起こす」という挑戦の精神を重ね、酒名を「若波」と命名。その革新の魂は現杜氏・今村友香にも確かに受け継がれ、和酒業界に新たな波音を響かせています。

福岡県大川（おおかわ）市は、海外輸出も好評という最高級プレミアムいちご「あまおう」や新種のイチジク「とよみつひめ」など豊富なフルーツの産地であり、若波酒造でもその実りを活かしたリキュール商品を研究、販売しています。大川は「家具の町」としても有名で、阿蘇に発する筑後川の流れに乗せ上流の大分県日田や大山からイカダで運んだ木材をここ大川で家具に加工してきたという歴史的な繋がりがあります。

●若波酒造合名会社 わかなみしゅぞうごうめいかいしゃ

ブログ→ <http://amaow.seesaa.net/>

事業内容／酒造業（日本酒、リキュール）

代表者／今村壽男（いまむらひさお）

企画・醸造責任者／今村友香（いまむらゆか／当主の次女）

受付時間／月曜日～土曜日の朝 10:00～夕方 17:00迄

電話番号／0944-88-1225

住所／〒831-0008 福岡県大川市鐘ヶ江752

●酒文化のプロ集団「九州酒匠乃一座」のご紹介

1999年、福岡県北九州市に結成、始動。2004年2月より佐賀国産紅茶や復活品種の酒米など個性の強い九州産の農産物を原材料に完全オリジナルの酒類商品を開発する酒文化プロデュース集団です。元銀行員や元自動車整備士、元雑誌編集者など異色な経歴の中心3名を軸に、農家やデザイナー、パティシエ、野菜ソムリエなど合計10名前後のプロデューサーが協働。原材料となる農産物の品種の選定や種苗の手配ときには栽培にも参加し、香味設計、パッケージデザイン、広報、販売戦略、知財管理やブランド育成などをトータルでおこなっています。

●「九州酒匠乃一座」プロデュース酒類商品 代表例

梅酒 ●完熟マンゴー梅酒 フルフル

楽天ランキング 梅酒部門 最高位 全国第1位

日経系ニュース番組の梅酒特集で「人気の梅酒」第2位に輝きました。

TV「アド街ック天国」久留米(くるめ)市編で紹介されました。

梅酒 ●和紅茶梅酒 クレハロワイヤル 嬉野アールグレイ

楽天ランキング 梅酒部門 最高位 全国第1位

TV「王様のブランチ」「とくダネ!」女性誌「LUCi」で紹介されました。

梅酒 ●スーパーカシス梅酒 ぱるふえ

楽天ランキング カシスリキュール部門 最高位 全国第1位

「朝日新聞」で紹介されました。

梅酒 ●梅仙人 門司港バナナ梅酒

楽天ランキング リキュール部門 最高位 全国第1位

全国梅酒通グランプリ2009 人気投票第3位

酒文化ソリューション

●九州酒匠乃一座 佐賀 きゅうしゅうさけのいちざさが

ニュースサイト→ <http://qshu-gallery.seesaa.net/>

広報 庄島瑞恵 しょうじまみずえ

受付時間/月曜日～金曜日の朝 10:00～夕方 17:00迄

電話番号/070-5484-2060

Eメール→ shojima-m@po2.bunbun.ne.jp

酒文化ソリューション

●九州酒匠乃一座 福岡 きゅうしゅうさけのいちざふくおか

ニュースサイト→ <http://qshu-gallery.seesaa.net/>

プロデューサー 小平ゆきえ こひらゆきえ

受付時間/月曜日～金曜日の朝 10:00～夕方 17:00迄

電話番号/080-1745-4466

Eメール→ youmehouse@star.ocn.ne.jp

ファクス/093-741-5291