



「紅乙女 祥」 Design Concept

開発について

2014年「本社事務所」を、2015年「製造工場」「瓶詰工場」を「耳納蒸留所」へ移転し、変革の時を迎えていました。様々な環境の変化と同様に、これまでとは違うアプローチで、これからの紅乙女酒造を代表する「胡麻祥酎」の商品開発を始めました。

未来を考える前に過去を振り返る事から始め、創業者「林田春野」の酒造りの思いは何だったのか？を考え、

「この世にない新しいお酒にチャレンジする」

「香り高いお酒を造る」

「ウィスキーやブランデーに負けない蒸留酒を造る」

そして、胡麻祥酎の“祥”の字に込めているように「口福（こうふく）の酒」でありたいとの願い。

を重要な要素とし、「紅乙女酒造」の存在意義である「胡麻祥酎」を磨き上げることにしました。



紅乙女 オリジナルの瓶

ウィスキー等の洋酒と比べ和酒は既製品の瓶が多く使用されています。「洋酒に負けない」決意の表れとして、オリジナル瓶を製造。現在の代表的な胡麻祥酎「紅乙女25度720ml角瓶」のフォルムを踏襲しつつ、紅乙女を象徴する「薔薇」の刻印を入れ、創業者が女性であることから、女性らしいフォルムの瓶に仕立てました。瓶のデザインを生かす為、表にはラベルがありません。

紅乙女 祥（しょう）101・102・103

“祥”は、「おめでたいしるし」という意味を持ちます。林田春野は、紅乙女の祥酎は、『ヤケ酒のようにつらいことを忘れるためではなく、嬉しい時やおめでたい時の幸せを運ぶお酒でありたい』と願っていました。そんな創業者の思いを継ぐべく、「紅乙女 祥」と命名。

101 102 103 は、100年続くようにとの思いから101から続く、ナンバリングとなりました。

BENIOTOME CAST

TAKUJI YOSHIMURA	KAZUHIRO KAWAMATSU
SUNAO KAKIHARA	YOSHIHIRO YOSHIOKA
KENJI YAMASHITA	HIROTSUGU KOYANAGI
YOSHIHIRO NOSE	TAKANORI MUROHARA
MAYUMI KICHIZE	YUICHIRO NISHIMURA
SEIKA IMAYAMA	MASATAKA SHAKEMA
MINORU TANAKA	YOSHIAKI NAKAMURA
KIYOKO TAKETSU	HITOMI FUKUSHIMA
TAKAKO OTSUKA	MARIKO TSUCHIYA
KENJI HIGASHI	MINORU YAMAZAKI
ASAMI KUSANO	HIROTO NISHIMURA
YUUKA OCHIAI	MINAKO YOKOMIZO
TOSHICO SATO	YUKO MATSUKUMA
REO ISHIKAWA	YUSUKE KITAGAWA
SAYOMI KOGA	TAKASHI YATAKA
AOI KAKIHARA	MASATO KIMURA
MUNEO SATO	SHIGEKO MICHIEUE
YU MOMOSAKI	MAYUMI YOSHIDA
NORIO INOUE	MASAYOSHI KOGA
YOICHI MURAI	RYO MITSUYUKI
KYOKO KUGA	YUKIKAZU TANI
MIO KOGA	MIKI FUJIHARA
MIKI FURUYA	TAKASHI KOMA
YOKO UENO	RYO KAWANO
KASUMI BABA	KIRARA UENO

裏表示について

裏表示は記載すべき原料等の表示以外に、「祥酎」という呼び方に込められた思いと、CASTとして、この祥酎の開発に携わった蔵人や、創業者の名前を刻んでいます。

造り手の思いを込めた商品であるということを、表現しています。



Beniotome DISTILLER

「胡麻祥酎 紅乙女」を生み出したのは、田主丸に300年続く日本酒の蔵元へ嫁いだ林田春野という女性です。彼女は、このお酒に、うれしい時、おめでたい席に、いっそうの口福を運ぶお酒でありたいとの思いを込め、「祥酎」と呼びました。「祥酎」は、おめでたい日を誰よりも喜び祝う、母心のように優しいお酒であるように、との願いを込めて造られています。

101



胡麻祥酎「紅乙女 祥 101」

「紅乙女 祥 101」は、紅乙女酒造を代表する「胡麻祥酎」の中で、原料由来の個性的な胡麻の香りを存分にご堪能いただける商品です。飲み方(水割り・お湯割りの比率や炭酸割等)によって、個性的な香りとお味の変化をお楽しみいただけます。

商品名: 胡麻祥酎 紅乙女 祥 101 | 原材料: 麦・米麴・胡麻(20%以上) | 麴: 白麴 | 熟成(方法): 長期貯蔵(ホーロータンク) | アルコール度数: 25度 | 容量: 720ml | 希望小売価格: 1,750円(税抜)

■商品の特徴

長期熟成により口当たりはなめらかで、原料由来の焙煎胡麻の香りが、ビターで香ばしい、芳醇なタイプの胡麻祥酎です。

■飲み方

ロックでは、胡麻の香りをそのままお楽しみいただけます。水割りでは、香ばしい香りが和らぎ、心地よく感じられます。お湯割りでは、香ばしい香りが立ち、甘さが増します。食中酒として飲む場合、一般的な6:4(焼酎):(水・お湯)ではなく、7:3、8:2も、おすすめです。

102



胡麻祥酎「紅乙女 祥 102」

「紅乙女 祥 102」は、紅乙女酒造が造る「胡麻祥酎」のオリジン(原点)とも言える祥酎です。製造当初の「胡麻祥酎」は、胡麻の原料比率は低めで、ほのかな胡麻の香りが特長的な祥酎でした。「102」はその祥酎をもとに、現在の製造技術で更なる進化をさせた胡麻祥酎です。

商品名: 胡麻祥酎 紅乙女 祥 102 | 原材料: 麦・米麴・胡麻(6%以上) | 麴: 白麴 | 熟成(方法): 長期貯蔵(ホーロータンク) | アルコール度数: 25度 | 容量: 720ml | 希望小売価格: 1,750円(税抜)

■商品の特徴

長期熟成により口当たりはなめらかで、米麴由来のフルーティーさと、焙煎胡麻のビターな余韻を合わせ持つ、淡麗辛口ともいえる胡麻祥酎です。

■飲み方

ロックでは、キレのよい飲み口をそのままお楽しみいただけます。水割りでは、香り、味ともに胡麻祥酎の中では淡麗なタイプの為、濃いめの、8:2、7:3(焼酎):(水・お湯)等の割り方がおすすめです。お湯割りでは、ほのかな胡麻の香りをお楽しみください。

103



胡麻祥酎「紅乙女 祥 103」

「紅乙女 祥 103」は、紅乙女酒造の造る祥酎の大事なファクターとなる、「樽」貯蔵の「胡麻祥酎」です。フレンチオークの樽にて熟成させた「麦焼酎」と「胡麻祥酎」のブレンドにより、紅乙女酒造にしかできないアレンジの胡麻祥酎が誕生いたしました。

商品名: 胡麻祥酎 紅乙女 祥 103 | 原材料: 麦・米麴・胡麻(3%以上) | 麴: 白麴 | 熟成(方法): 長期貯蔵(榎樽・ホーロータンク) | アルコール度数: 25度 | 容量: 720ml | 希望小売価格: 1,750円(税抜)

■商品の特徴

長期熟成により口当たりはなめらかで、樽由来のバニラ香による甘い香り、シャープな余韻でキレのある祥酎です。

■飲み方

ロックでは、甘いバニラ香とシャープな余韻をお楽しみいただけます。水割りでは、香りと味わいをバランス良くお楽しみいただけます。お湯割りでは、ホットウィスキーのように柔らかく香る飲み方をお楽しみいただけます。