



2021年1月28日

## 神戸・灘の老舗酒蔵が、和牛のための日本酒「牛と鉄板」を開発 STEAKとYAKINIKUの2種類を1月29日に店舗とオンラインで発売

創業270周年を迎えた灘の酒蔵・株式会社安福又四郎商店(所在地：兵庫県神戸市、代表者：安福晴久)は、  
和牛の料理と合わせることでよりおいしく楽しめる日本酒「牛と鉄板」を、  
丑年最初の肉の日である、2021年1月29日(金)に新発売することをお知らせいたします。  
今は自宅での「メリハリ消費」を、コロナ終息後には全国のブランド牛と観光需要喚起を狙います。



### ■「和牛と Teppan に合う日本酒を！」

和牛をメインに使った料理に合わせることで、料理とお酒がより引き立て合い、美味しさを堪能できる日本酒「牛と鉄板」です。

ネーミングは関西弁の「テッパン」（鉄が硬いことから、狙いが間違いない／確実／定番の意）から、間違いない組み合わせのペアリングを提案するブランドを表現しました。



### ■始まりは、「神戸ビーフ」には赤ワインでなく「灘の日本酒」を…との想い

神戸には、世界に誇る「神戸ビーフ」と「灘の日本酒」があります。しかし「牛肉には赤ワイン」が定番で、地理的にも山側と海側に分断され、それらが重なることはありませんでした。

そこで、創業270周年を記念し「神戸の美味しいものを神戸の美味しいお酒で楽しんでもらいたい」と、神戸牛に合わせる灘の地酒を企画。

結果として、上質な肉の旨みと脂の甘みをもつ和牛のための日本酒「牛と鉄板」が生まれました。



### ■上質な和牛の旨みとバランスの良い日本酒の旨みとコク、脂を流すキレのよさ

ただの国産牛でない、和牛のもつ特徴として、きめの細かさや肉質の柔らかさ、霜降り状に含まれる脂肪の多さ、その肉の旨みがあります。

その和牛とマリアージュさせる食中酒として、旨味のバランスを合わせつつも舌に残ってくどくならないよう、コクとキレを特長とする灘酒らしい日本酒を基本にしました。

熟成させると味がのってくるという灘の酒造名水「宮水」を全量使用し、熟成に耐える強い麹で、さらに長期間（3年以上）低温で熟成させてから出荷。牛肉に負けない深い旨みと、料理に添うまるやかさを十分に引き出しました。



酒米は全て兵庫県産・特A地区の山田錦を使いながら、精米歩合60%と精米しすぎないことで、味わいに旨みときれいさとのバランスを持たせています。逆に香りは澄んだ香りで控えめに、食中酒として飲み飽きず料理に寄り添えるよう仕上げました。

## ■後口がきれいな金の「STEAK」、余韻を残す銀の「YAKINIKU」

ラインナップは2種類。「STEAK」と「YAKINIKU」から合わせる料理やお好みでお選びいただけます。

・金の「牛と鉄板 -STEAK-」…深い旨みと熟成によるまろやかさ、それらを持ちながらも舌に残らずきれいに切れる後口が特長です。旨味の濃いステーキから牛肉の寿司まで、幅広い和牛料理の旨みと調和しつつも、口内に残った脂を流し、もうひと口へと誘います。

・銀の「牛と鉄板 -YAKINIKU-」…そのしっかりとした味わいとふくらむ旨みが特長です。タレ系の焼き肉など、味のしっかりした和牛料理の旨みと寄り添いながら余韻を感じさせます。



## ■和牛に関わるプロからの試飲コメント



「お酒の旨味ときれいでさっぱりとした飲み口のため神戸ビーフのサシと調和して、食事を愉しませてくれると思います。試飲させていただいて、食中酒として愉しむのがお奨めかと感じました。」（神戸プレジール 支配人）

※神戸プレジール 本店…神戸ビーフ、但馬牛にこだわった、鉄板焼きステーキ・しゃぶしゃぶなどを地元の新鮮野菜と共に楽しめるレストラン。『関西肉の店2021』（ぴあ MOOK 関西）掲載。 <https://kobe-plaisir.jp/>



「STEAKはロースのステーキと合わせました。脂が口にあるうちにいただく…美味い！です。ヒレよりも断然ロースと合わせる方が美味しいです。YAKINIKUは焼き肉で、甘めのタレでしたが、お酒をいただくとすっきりとしました。すっきりですが、今どきのフルーティな感じではなくて、日本酒の感じがしていいですね」（松本畜産様）

※松本畜産…「特産松阪牛」の専門農家として、三重県多気町で5代にわたり畜産業を営む。お肉料理カフェ、精肉販売も。 <http://www.matsusaka-ushi.com/>



「お酒だけで飲むとしっかりとした味で、灘五郷の日本酒らしく辛口ですが、後味にスパイシーな辛味が残ります。サシがしっかりと入ったサーロインを食べながら飲むと、脂の甘みと相性が良く、肉の味を感じさせるスッキリとした後味に変わります。ステーキやビーフシチューなどの洋食と飲むお酒です。BBQとも相性が良さそうだと思います。」（森谷商店様）

※森谷商店…創業明治6年、神戸元町にある老舗神戸牛専門店。神戸牛を1頭買い付け、最高級の神戸牛から行列のできる大人気のコロケまで。 <https://www.moriya-kobe.co.jp/>

## ■あえて日本酒の「特定名称」名乗らず、先入観なく、ためしてほしい

「牛と鉄板」は、日本酒の知識がなくても和牛料理であれば簡単にペアリングできる日本酒です。日本酒に詳しくない人には「日本酒には和食」だけではない、日本酒ペアリングの可能性を知ってもらうきっかけになれると考えました。

そして特定名称酒のスペックを持ちながら、あえて特定名称や精米歩合などのスペックをラベルに表記しないことで、日本酒好きのお客様にも先入観なく楽しんでいただきたいと思います。

## ■今は自宅での「メリハリ消費」に・コロナ終息後は観光&インバウンド需要喚起に

企画が始まった当初は、観光や外食が難しいこのような状況は想定していませんでした。

日本酒業界にとっても、本来「飲んでみないとわからない」お酒の特徴を把握してペアリングを提案してくれる酒販店や飲食店のところへ、お客様が足を運びにくくなる危機的な状況です。

そんな今だからこそ、知識がなくてもお客様自身が選びやすいものを、として発売を決断しました。

「日本の美味しいものを、日本のお酒でもっと美味しく」。

今は、ご自宅での「メリハリ消費（※別添の資料：コロナ禍の生活の変化より）」として美味しい和牛を楽しむときのお供に。

そしてコロナ禍の終息後は、全国各地で地元のおいしいブランド牛と合わせて、日本国内の観光客や海外からのお客様にもお楽しみいただけることを願います。

### ■製品概要

【名称】日本酒「牛と鉄板 -STEAK-」  
【価格】720ml 2,800円（税込希望小売価格）  
1800ml 4,900円（税込希望小売価格）

【名称】日本酒「牛と鉄板 -YAKINIKU-」  
【価格】720ml 2,800円（税込希望小売価格）

### ■販売概要

【発売日】2021年1月29日（金） ※1月28日より予約販売開始

【販売場所】

・<酒蔵直営オンラインショップ「十一代目又四郎」>

<https://11th.matashiro.jp/>

・<酒蔵直営ショップ「十一代目又四郎」>

住所：〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23

営業時間：平日10：00-17：00（土日祝は定休）

インスタグラム：@matashiro\_brewery



-STEAK-

-YAKINIKU-

※飲食店様・酒販店様によるお取扱いのご相談は、（Mail：daikoku.m@gmail.com）よりお問合せください。

### ■会社概要

□会社名：株式会社 安福又四郎商店 □代表者：安福 晴久

□所在地：〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23

tel 078-851-0151 / fax 078-851-0156

□URL : <https://www.matashiro.jp/>

...今年で創業270周年を迎える灘五郷（御影）の日本酒蔵。兵庫県産の酒米、灘の酒造名水「宮水」を使用し、手造りでの少量生産を行う。コクとキレをもつ灘酒の正統として、宮水による“秋あがり”の特性を生かした「熟成させて旨みをのせていく」酒造りを得意とする。代表銘柄「大黒正宗」。

1995年の阪神・淡路大震災で木造蔵が全て倒壊。最後に残った鉄筋蔵が2013年に寿命を迎え廃業の危機を迎えるが、同灘五郷の白鶴酒造により蔵設備の共同使用を提案され、白鶴酒造の二号蔵内にて酒造りを継続している。

### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社 安福又四郎商店 企画・広報担当：安福 愛

携帯：090-8365-9021

TEL：078-851-0151 FAX：078-851-0156

E-mail：11th.matashiro@gmail.com

※高解像度画像リンク

<https://drive.google.com/drive/folders/1H26e9dzWWZtLhcP2wqCROyqIx7Dq43pi?usp=sharing>