



2021年3月26日

**季節に合わせた新しい日本酒の楽しみ方
「酒草子」シリーズ 第一弾“-春はあけぼの-”が3/31(水)新発売！
春、夏、秋…気温や旬の食材で、酒質や呑み方を変えてご提案**

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、季節に合わせて中の酒質や呑み方を変えて提案する日本酒「酒草子(サケノソウシ)」シリーズを、
新発売することをお知らせいたします。

まずは第一弾として、2021年3月31日(水)に「酒草子 -春はあけぼの-」を発売いたします。



■日本酒の知識がなくても、季節に合わせて日本酒を楽しめる「酒草子」シリーズ

日本酒には、季節に合わせた選び方や楽しみ方があります。気温や旬の食材、シーンに合わせて選んだり、冷やしたり温めたり。…四季のある日本ならではの遊び方ですが、よほど日本酒に詳しくないと難しいものです。そこで、特定名称など知らなくても、春には春、夏には夏、秋には秋にぴったりのお酒を簡単に楽しんでいただけるように、「酒草子」シリーズが誕生しました。季節が巡るのを楽しむように、日本酒を楽しんでいただけたらと思っています。

■『枕草子』から着想した「酒草子(サケノソウシ)」でめぐる季節を楽しむ

『枕草子』とは、平安時代に清少納言により執筆された随筆集のこと。学校の古典の教科書にも掲載される冒頭部分では、「春はあけぼの」「夏は夜」「秋は夕暮れ」「冬はつとめて」と、春夏秋冬それぞれの季節における趣深い情景や風物詩について、独自の視点で書かれています。

各季節の文節はラベルにも書き起こしてありますので、ぜひ一杯呑みながら思い出してみてください。

■「酒草子 -春はあけぼの-」…華やかに香り、みずみずしくフルーティな無濾過の生酒



春に似合うのは、みずみずしくフルーティな無濾過生酒。テーブルに花が咲いたような華やかな香りで、和食以外のパーティメニューにも合わせやすいです。常温～軽く冷やして、ワイングラスなどでお楽しみください。

<無濾過 生酒> ※限定500本

□原材料：米、米麴（ともに兵庫県産「兵庫夢錦」）

□精米歩合：60%

□アルコール分：17度（原酒）

□製造年月：2021.3（出荷年月を記載）

□容量：720ml

□希望小売価格¥2,200（税込）

※ボトルの桜デザインは2パターンあります。どちらの柄に出会えるかは楽しみ。

■「酒草子-夏は夜-」…凛として涼やかな純米吟醸の生貯蔵酒を、冷やして楽しむ



夏に似合うのは、涼やかで、凛とした味わいの純米吟醸の生貯蔵酒。原酒に割り水をして、暑い季節でも飲みやすい透明感です。なおかつ低温熟成で旨みはしっかりのせてあるので、きりりと冷やして、刺し身や枝豆などどうぞ。

＜純米吟醸酒＞ ※限定400本

- 原材料：米、米麴（ともに兵庫県産「兵庫夢錦」）
- 精米歩合：60%
- アルコール分：15度
- 製造年月：2021.6（出荷年月を記載）
- 容量：720ml
- 希望小売価格¥2,200（税込）

■「酒草子-秋は夕暮れ-」…熟成させて旨みをのせた純米酒を、お鍋と熱燗で楽しむ



秋に似合うのは、いわゆる“秋あがり”と呼ばれる、熟成して旨み深まる一回火入れの純米酒。やさしい味わいで旬の料理に寄り添います。常温～燗もおすすめ。鍋の出汁で割る「出汁割り」もおいしいです。

＜純米酒＞ ※限定400本

- 原材料：米、米麴（ともに兵庫県産「兵庫夢錦」）
- 精米歩合：60%
- アルコール分：15度
- 製造年月：2021.9（出荷年月を記載）
- 容量：720ml
- 希望小売価格¥2,200（税込）

※ボトルのカラーは深緑色と茶色の2パターンあります。どちらのタイプに出会えるかは楽しみ。

■呑み終えたボトルは、ラベルをはがして水差しや花瓶に再利用いただけます

吊下げのラベルを外し透明シールをはがして水洗いいただくと、季節のデザインボトルとして再利用できるデザインにしております。水差しや花瓶など、家の中で季節を感じられるアイテムとしてご利用いただけると嬉しいです。



■販売概要

【発売日】

- ・「酒草子-春はあけぼの-」：2021年3月31日（水） ※3月26日より予約受付開始
- ・「酒草子-夏は夜-」：2021年6月発売予定
- ・「酒草子-秋は夕暮れ-」：2021年9月発売予定

【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」＞

所在地：〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23

営業時間：10：00-17：00（水日祝は定休日ですが、3/31(水)は臨時オープン）

<取り扱い酒販店（2021/3/26時点、順不同）>

- ・原酒店 神戸市兵庫区塚本通7-4-12 TEL：078-577-0495
- ・酒倶楽部いちの 神戸市東灘区御影本町8-11-24 TEL：078-851-9008
- ・かどや酒店 茨木市蔵垣内3-18-16 TEL：072-625-0787
- ・濱田屋 神戸市東灘区魚崎南町4-15-13 TEL：078-441-1101
- ・吉田酒店 神戸市灘区天城通4-1-7 TEL：078-861-1855
- ・神戸特選倶楽部 神戸市西区樋谷町池谷384-1 TEL：078-991-0023
- ・山本酒店 尼崎市杭瀬本町1-18-3 TEL：06-6481-2752
- ・日の出屋酒店 宝塚市仁川北2-8-38 TEL：0798-51-0756
- ・ヴァンダンジュ 神戸市東灘区森南町1-14-5 TEL：077-411-2358
- ・酒屋 和光本店 門真市島頭4-11-18 TEL：072-882-3218
- ・酒商 吟SHIZUKU 神戸市中央区中山手通1-12-4 TEL：078-335-2070

※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/1NFLT1b6S7omFTgXsWwTuunGYDocmD2-M?usp=sharing>