

これが本格焼酎?! まるで高級ウイスキーのような “ハイボール特化型” 芋焼酎「WAKASHIO 515 for Highball」を 塚田農場と若潮酒造が共同開発

「塚田農場」「四十八漁場」などの生産者直結居酒屋を全国で展開する株式会社エー・ピーカンパニー（本社：東京都港区、代表取締役社長：米山久、以下：APカンパニー）は、若潮酒造株式会社（本社：鹿児島県志布志市、代表取締役社長：稲付俊彦、以下：若潮酒造）とともに、ハイボール向けの本格芋焼酎「WAKASHIO 515 for Highball」を共同開発いたしました。6月10日（水）から、同商品を使用し、高級ウイスキーのようなまろやかさとバニラのような香りを楽しめるオリジナルハイボール「さつまハイボール」を「鹿児島県霧島市 塚田農場」各店にて、期間・数量限定で提供開始いたします。

（詳細 URL : <http://www.apcompany.jp/news/2015/06/satsuma-highball.php>）



■シェリー樽で10年熟成の本格芋焼酎をブレンド。

“ハイボール特化型”焼酎「WAKASHIO 515 for Highball」

「WAKASHIO 515 for Highball」は、若潮酒造の芋焼酎をシェリー樽で10年熟成させ、炭酸で割った時に芳醇な味や香りを楽しめるよう計算してブレンドされた、まさにハイボールのための本格芋焼酎。バニラのような華やかで甘いシェリー樽の熟成香は、芋焼酎が苦手な方にも飲みやすく、まろやかで芳醇で上品な味わいです。

また、米麴を使用しているため、米や味噌・醤油を使う日本食に非常に調和し、食中酒として料理に合わせた時にそのふくよかさを実感いただけます。ウイスキーと比べて低アルコールにもかかわらず、しっかりとしたコクがあり、後味のキレの良さも特徴。ハイボール好きな方にも、一味違ったハイボールとしてお楽しみいただけます。

■「さつまハイボールで乾杯！」塚田農場×若潮酒造の新提案

「WAKASHIO 515 for Highball」を使用した「さつまハイボール」は、ビールよりも低カロリー、サワーのように甘くもなく、乾杯ドリンクとしてはもちろん、食中酒としても最適。また、甘い香りはしても、蒸留酒なので糖質ゼロ。本格焼酎であるため、血栓を溶かして血液をサラサラにしてくれる効果もあり、二日酔いにもなりにくいとされています。（参考：日本酒造組合中央会ホームページ）

鹿児島県の食材を取り扱う「鹿児島県霧島市 塚田農場」と、同県で焼酎の生産を行っている若潮酒造は鹿児島を代表する生産物とも言える芋焼酎の良さをより多くの方々に知っていただき、様々なシチュエーションで楽しんでいただきたいという想いのもと、はじめの一杯から飲める新感覚の本格芋焼酎「WAKASHIO 515 for Highball」を開発。焼酎の利用シーンを拡大することで、焼酎を幅広く親しんでいただけるきっかけになればと考えています。



■ 出荷のこだわりと期間・数量限定のお楽しみ

ハイボール向けの本格芋焼酎「WAKASHIO 515 for Highball」を使用して作られた「さつまハイボール」は、「鹿児島県霧島市塚田農場」のみでの提供となります。

「WAKASHIO 515 for Highball」はブレンド後、時間の経過とともに分子同士がなじむにつれ、味わいと余韻が変化するため、塚田農場では最もおススメなブレンドしたてのフレッシュな状態のものを順次入荷予定です。10年前に樽に仕込み、長期熟成によりできあがった商品のため、数量限定・なくなり次第終了了でのご提供となります。

■ 「WAKASHIO 515 for Highball」 商品概要

商品名 : WAKASHIO 515 for Highball

製造元 : 若潮酒造株式会社(鹿児島県志布志市)

スペック : 白麹芋焼酎(アルコール分35%/原材料:黄金千貫・米麴/シェリー樽で10年熟成)と
黒麹焼酎(アルコール分35%/原材料:黄金千貫・米麴/2年熟成)をブレンド



鹿児島県の契約農家で育てた黒さつま鶏の黒焼や鹿児島料理との相性は最高

■ 「さつまハイボール」 提供概要

メニュー名 : さつまハイボール

価格 : 530円(税別)

提供店舗 : 鹿児島県霧島市 塚田農場 各店(24店舗)

提供期間 : 6月10日より6ヶ月間(早期終了する場合があります)

詳細 URL : <http://www.apcompany.jp/news/2015/06/satsuma-highball.php>

■ 「WAKASHIO 515 for Highball」 誕生秘話

20年前、若潮酒造の下戸 直一会長が、焼酎の可能性を広げるべくシェリー樽による芋焼酎の熟成を始めました。原材料の芋や麴・酵母の種類を変えて試行錯誤を繰り返し、No.515の樽で10年熟成させた、「WAKASHIO 515 for Highball」の原酒となる焼酎が完成。2年前、APカンパニーの社員が酒蔵を訪ねた際にこの原酒と出会い、樽で10年熟成された芳醇な香りに感動。焼酎をより多くの人に楽しんでもらうための新しい飲み方提案として、ハイボールに特化した焼酎の開発が始まり、炭酸で割った時の味と香りを計算してブレンドした「WAKASHIO 515 for Highball」が誕生しました。



【焼酎ブレンダー*歴15年・若潮酒造の萩野逸郎氏 コメント】

「WAKASHIO 515 for Highball」は、炭酸で割った時にも、まろみがある味と芳醇な香りが失われないような焼酎を目指しました。何パターンも割合を変えたブレンドを試し、味が濃く香りの強い黒麹焼酎をブレンドすることで、ハイボールにした時に味わいを最大限に楽しめる新感覚の焼酎が完成しました。

*焼酎ブレンダーとは：蔵の焼酎の特徴を熟知し、原酒の状態を見極め、科学的な知識と経験で香り味わいを分析し、原酒を組み合わせる割合を決定する職人。



焼酎ブレンダー・萩野逸郎氏

【会社概要】

社名 : 株式会社エー・ピーカンパニー

設立 : 2001年10月

代表者: 代表取締役 社長 米山 久

所在地: 〒105-0012 東京都港区芝大門2-10-12 KDX芝大門ビル 9F

URL : <http://www.apcompany.jp/>

APカンパニーは、「食のあるべき姿を追求する」というミッションのもと、食品の生産(一次産業)から流通(二次産業)、販売(三次産業)に至るまでの全てを一貫して手がける『生販直結』という独自の六次産業化ビジネスモデルを展開しています。

全国各地の生産者と直接提携をすることで、安心・安全で高品質な食を世の中に提供していくとともに、地方の第一次産業や地域活性化にも尽力し、食産業における生産者・販売者・消費者のALL-WINの達成を目指しています。

《 プレスリリースに関するお問い合わせ 》

株式会社エー・ピーカンパニー 広報: 大澄いづみ、有川 貴子、彦坂真依子

TEL: 03-6435-9663(直通) / e-mail: pr@apcompany.jp