

1800時間かけて、1mmまで磨いた、精米歩合1%の日本酒 楯野川 純米大吟醸 光明 出羽燦々 リニューアル及び価格改定を実施



楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、楯野川純米大吟醸光明出羽燦々をリニューアルし、価格改定を実施いたします。また本商品は、国内外における限定流通商品となります。

■山形県を代表する酒米「出羽燦々」を、約75日かけて丁寧に磨いた1mmの米を繊細な技術で醸し、新たな価値の創造

山形県を代表する酒造好適米「出羽燦々」。「楯野川 純米大吟醸 光明 出羽燦々」は、地元山形の契約農家の方々が育てあげた「出羽燦々」を使用しています。そんな高品質な酒米が割れることのないよう、すべて自社で精米しています。少しずつ少しずつ、およそ75日(1800時間)もの時間を掛けて丁寧に磨きあげます。そして、わずか1mmにも満たない小さな球体となった酒米と、蔵人の繊細な醸造技術が合わさり、新たな価値を創造する日本酒「光明」として生み出されます。2017年に「楯野川 純米大吟醸 光明 出羽燦々」を販売後、徐々に供給数を増やし国内外含め多くの皆様に手に取っていただく事が増えてまいりました。バーや高級飲食店に並べやすい印象のデザインの必要性、そして輸送時の液漏れリスクの軽減も考慮し、デザインをリニューアルさせていただきました。



【リニューアルポイント】

1. シックでスタイリッシュなフォルムで、手になじみやすい
バーや高価格帯飲食店などの空間や、ワインやウイスキーとともに並んでも違和感のない、シックでスタイリッシュな形状になりました。なだらかなフォルムで手になじみやすく、こぼしにくく注ぎやすくなりました。
2. キャップを改良・より信頼性の高い商品に
流通時などの衝撃でキャップの許容範囲を超えた場合の液漏れリスクを最小限に抑えるため、液漏れのしにくい「複式王栓」を採用しました。
3. ライスヴィンテージの提示で高価格日本酒の更なる価値を創出
リニューアル後は醸造年度をシールで表記しており、ライスヴィンテージごとの特徴を含めてより深い情報を伝える葉も同封しています。さらに、SAKERISEシリーズで展開を始めた「稲作指標(商品1本あたりを醸造するのに必要な田んぼの面積で、その商品の購入によって保存された田んぼの広さを示す指標)」も掲載いたします。日本酒の新たな境地を切り開くべく、日本酒の持つポテンシャルや価値を高めるべくアップデートしてまいります。

(参考:SAKERISEシリーズ <https://sakerise.com>)



なお、本商品は毎年製造ごとにノウハウを積み重ね、少しずつ製造数量を増やしておりますが、昨今の国内外における「高級日本酒」に対する需要の高まりで、十分に供給できる体制には至っておりません。そこで、リニューアル・価格改定とともに限定流通品として販売させていただきます。何卒ご理解いただけますようお願い申し上げます。

商品概要

■楯野川純米大吟醸 光明 出羽燦々(こうみょう でわさんさん)

品目: 日本酒

原料米: 山形県産出羽燦々 100%

精米歩合: 1% アルコール度数: 15%

希望小売価格: 720ml: 132,000円(税込)

HP: <https://shop.tatenokawa.com/view/item/00000000229>

発売: 光明取り扱い特約店、及び公式オンラインショップにて販売



■楯の川酒造株式会社 会社概要

会社名: 楯の川酒造株式会社

所在地: 山形県酒田市山楯字清水田27番地

代表者: 佐藤淳平(六代目蔵元)

創業: 天保三年(1832年)

公式HP: <https://tatenokawa.com/ja/sake/>

公式オンラインショップ: <https://shop.tatenokawa.com/>

公式Twitter: [@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram: [@tatenokawa_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake) 公式LINE: [楯の川酒造](#)

事業内容: 酒類等製造販売(日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)

<本リリースに関するお問い合わせ>

楯の川酒造株式会社 広報

担当 高梨

Mail: anna@tatenokawa.com TEL: 080-4613-2476