

2019 年 11 月 21 日

太冠酒造株式会社
〒400-0312
山梨県南アルプス市上宮地 57
代表取締役 大澤 慶暢

新商品のご案内

この度、太冠酒造株式会社では下記の新商品を開発し販売開始いたしました。
つきましては、当店の新商品につきまして下記の通りご案内させていただきたく書面を作成いたしましたので、お忙しい中誠に大変恐縮ですがお手すきの際にご一読いただけますと幸いです。何卒宜しくお願い申し上げます。

20 年間の集大成がついに登場！ワイン酵母仕込みのスパークリング 日本酒「太冠 SPARKLING」2019 年 12 月 10 日（火）販売開始

創業 140 年を越える伝統を誇り、清らかな水のふるさと甲斐の国で日本酒の製造・販売を手がける太冠酒造株式会社（所在地：山梨県南アルプス市、代表取締役：大澤 慶暢）では、蔵元初となるスパークリング日本酒「太冠 SPARKLING」を 12 月 10 日（火）に発売いたします。
ワイン酵母で仕込んだ新感覚のスパークリング日本酒は、蔵元直売・ネットショップ、山梨県内の酒屋やスーパーで販売予定です。

■20 年ぶりにワイン酵母で醸造した、太冠酒造初のスパークリング日本酒

太冠酒造は 20 年前に一度、ワイン酵母を使用した日本酒「スイートエアー」を発売しましたが、当時は日本酒らしい味を好む傾向にあり、ワインに近い風味は受け入れられず販売を終了。
しかしこのたび、スパークリング日本酒をはじめとした昨今の国内外での日本酒ブームをうけ、20 年ぶりにワイン酵母を使用した、太冠酒造初となるスパークリング日本酒が誕生しました。

原料には米、麴ともに山梨県産を使用。
酵母は山梨酵母とも呼ばれるワイン酵母を使用することで、日本酒でありながらワインの風味も感じられる、今までのスパークリング日本酒とは一味違う商品が完成しました。

“ワイン県”山梨をイメージさせるその味は、爽やかなバナナ系の香りと若干の酸味が白ワインのような口当たりで、あとから日本酒の風味を感じられる、後味すっきりとしたライトでやや甘口の日本酒となっています。スモーク系のチーズや生ハムなどによく合い、ワイン酵母の芳醇な香りをより感じられるよう、フルート型のシャンパングラスで飲むのがおすすめです。

太冠酒造では今後、販売状況などにより、海外への輸出やギフト展開も視野に、「太冠 SPARKLING」を国内外に広めていく予定です。



■「太冠 SPARKLING」について

純米酒・瓶内二次発酵（薄にごり）

原料米：山梨県産米

価格：360ml 1,000 円（税抜）

720ml 2,000 円（税抜）

アルコール分：11 度

保存方法：冷暗所保存

販売：蔵元直営、蔵元ネットショップ

山梨県内の一部酒屋・スーパー



【太冠酒造株式会社について】

所在地：〒400-0312 山梨県南アルプス市上宮地 57

代表者：代表取締役 大澤 慶暢（おおさわよしのぶ）

創業：1877（明治 10）年

電話番号：055-282-1116

URL：<http://www.taikan-y.co.jp/>

事業内容：酒類の製造・販売

※商品発売日は、醸造の出来で変更になる場合があります。予めご了承の程お願い申し上げます。

【記者会見日時】

12/5 13:30～ 県庁記者クラブにて

【本件に関するお問い合わせ先】

太冠酒造株式会社

代表取締役 大澤 慶暢

TEL：055-282-1116