

本格麦焼酎「ひむかのくろうま」をブレンドしたピンクの「焼酎塩」を開発！

「くろうま」にあわせて焼酎塩、宮崎料理を 自宅で楽しめるセットを数量限定で12月12日に発売

<https://www.kagurashuzo.co.jp/kuroumatching-set/>

神楽酒造株式会社（本社：宮崎県西臼杵郡高千穂町、代表取締役社長：佐藤基永）は、主力商品の本格麦焼酎「ひむかのくろうま」と、「くろうま」をブレンドした「くろうまマッチング塩」、その塩との相性抜群の宮崎県産の鶏モモ肉が入った特別ギフトセット「おうちでくろうまマッチング！セット」を12月12日（月）から数量限定で発売いたします。

爽やかな味と香りを持つ「ひむかのくろうま」は、素材本来の味や調理にこだわりのある美味しい「塩料理」の味を引き立てる本格麦焼酎です。今年の夏から「塩が合うなら、うまが合う。」をコンセプトに、「塩が合う料理」と「ひむかのくろうま」のマッチングを表現した「くろうまマッチング！」をキャッチフレーズにTV CMをはじめとするプロモーションを実施してきました。10月からは家飲みをテーマにしたTV CM【塩が合うなら、うまが合う。】麦焼酎ひむかのくろうま「天ぷら篇」を九州地区で放映しています。

今回、「ひむかのくろうま」に一番マッチする塩を開発したいという熱い思いから、オリジナルの塩を開発する運びとなりました。開発を担当したのは、日本全国の塩をみて渡り歩く、青山志穂氏（日本ソルトコーディネーター協会 代表）。「ひむかのくろうま」と宮崎県産の材料を使用して、オリジナルの焼酎塩を開発しました。「ひむかのくろうま」のパッケージと同様の色合いが鮮やかな“ピンク色”で、味だけでなく色もお楽しみいただけます。ぜひこの機会に「ひむかのくろうま」と塩のマッチングをお楽しみください。



おうちでくろうまマッチング! セット 商品概要

商品内容 : ・ひむかのくろうま 25% 900ml
・くろうまマッチング塩 (20g)
・嵐や セレクト鶏モモ肉 (100g)

価格 : 2,200円 (税込)

発売日 : 2022年12月12日 (月)

販売個数 : 限定150セット

URL : <https://www.kagurashuzo.co.jp/kuroumatching-set/>

販売先 : ・トンネルの駅 (宮崎県西臼杵郡高千穂町下野2221-2)
・西の都アグリ館 (宮崎県西都市鹿野田11365-1)
・神楽酒造 公式通販サイト <https://www.kagurashuzo.com/>

<ひむかのくろうま>

厳選された国内産二条大麦100%を使用した本格麦焼酎「ひむかのくろうま」。爽やかな味と香りでキレが良いため、食事との相性も抜群。中でも特に、素材や調理法にこだわった美味しい「塩が合う料理」には、ナチュラルで上質な味わいとほのかに感じる甘みで、さらに料理の味を引き立てる「うまが合う (=ベストマッチする)」お酒です。

商品名 : ひむかのくろうま 本格麦焼酎

原材料 : 麦・麦麴

アルコール分 : 25度

容量・容器 : 900ml・瓶 / 1800ml・瓶 / 1800ml・紙パック



<くろうまマッチング塩>

日本ソルトコーディネーター協会が「ひむかのくろうま」をブレンドしたオリジナルの塩を制作しました。宮崎県産の海塩を旨味が出るようにブレンドし宮崎県産の紅芋と調合。塩120gに対し、50mlの「ひむかのくろうま」を入れて、低温でじっくり乾燥させました。パッケージにも使用されている鮮やかなピンク色なので、目でも楽しめるオリジナルの塩です。「ひむかのくろうま」とベストマッチする「くろうまマッチング塩」を、さまざまな料理にあわせてお楽しみください。

名称 : 調味塩

原材料 : 海塩 (宮崎県)、麦焼酎 (宮崎県)、紅芋粉末 (宮崎県)

内容量 : 20g



※天然由来の原材料を使用しているため、色のばらつきが生じることがございますが、製品の品質・栄養価に影響を与える事はございませんのでご安心下さい。

おうちでくろうまマッチング! セット 商品概要

<嵐や セレクト鶏モモ肉>

プロ野球選手やプロゴルファーにも人気の、知る人ぞ知る宮崎の鶏料理の名店「嵐や」が、おうちでくろうまマッチング! セットのために特別に制作した一品。宮崎県産の鶏モモ肉は、くろうまマッチング塩とベストマッチします。

「嵐や」住所：宮崎県宮崎市中心通8-27 杉の穂ビル 1F



日本ソルトコーディネーター協会 代表理事 青山 志穂氏コメント

本格麦焼酎「ひむかのくろうま」に合う塩ってどんなものだろう？と飲みながらイメージするところから始めました。最初は宮崎県産の塩をいくつかブレンドしてとを考えていたのですが、さらに相性を良くするためになにかできないかと考えついたのが、宮崎県産の紅芋を使って、イメージカラーでもあるピンク色の塩を作ること。色調を合わせると相性がより良くなる傾向があるからです。複数の宮崎県産の塩をふくよかな旨味が出るようにブレンドし、そこに紅芋、そして「ひむかのくろうま」を入れて、低温でじっくり乾燥させています。

一番のおすすめは、宮崎の名産である鶏肉に合わせることに。鶏肉に塩をつけて食べ、ある程度噛んだら「ひむかのくろうま」を一口。口の中でマリアージュが生まれ、うまみがさらに強くなり、でもあとくちはさっぱりとして次の一口をまた食べたくなる、そんな口福な時間が生まれます。「ひむかのくろうま」のパッケージにも使用されている鮮やかなピンク色なので、目でも楽しませてくれます。そのほか、揚げ物や白身魚のお刺身、冷やしトマトとも相性が良いと思います。ぜひ、塩でさらにおいしくなる「ひむかのくろうま」を楽しんでみてくださいね。

一般社団法人 日本ソルトコーディネーター協会 代表理事 青山 志穂

大手食品メーカー、塩の専門店を経て、より多くの人に塩の魅力を伝えるため日本ソルトコーディネーター協会を設立。正しい塩の知識の啓蒙活動やセミナー、講演会を行う。シェフや企業との共同開発や塩をキーにした地域活性化にも携わる。著書に「日本と世界の塩の図鑑」（あさ出版）など累計6万部を超える。保有する塩は2300種以上、趣味は製塩所めぐり。



代表取締役社長 佐藤 基永コメント

「塩が合うなら、うまが合う。」をコンセプトとしたプロモーションを展開する中で、塩が合う料理と「ひむかのくろうま」をより高い次元でマッチングさせる方法はないものかと考えるようになりました。世の中にはたくさんの種類の塩がありますが、本当に「くろうま」とマッチングする塩があれば、もっと楽しい食事の時間をご提供できるのではないかと想いが段々と強くなり、塩のプロフェッショナルのご協力を得て「くろうま」と最高にマッチングする塩を開発することができました。

また今回は、ご自宅で手軽に楽しんでいただくために、宮崎で知る人ぞ知る鶏料理の名店が特別にセレクトした鶏肉をセットにして販売いたします。数量限定ではありますが、是非お買い求めいただき、最高のくろうまマッチング！をお楽しみいただければと思います。



「ひむかのくろうま」CM情報

「塩が合うなら、うまが合う。」をコンセプトに、「塩が合う料理」と「ひむかのくろうま」のマッチングを表現したTV CM放映中です。くろうまのロゴの化身のような謎の「UMA（ユーマ）」通称MCウマーが出現する、家飲みをテーマにした新CMは10月から九州地区で放映しています。

第一弾「いろいろ合う篇」：<https://www.youtube.com/watch?v=8SoilVDvldQ>

第二弾「天ぷら篇」：<https://www.youtube.com/watch?v=bNt2OXofeVY>



会社概要

企業名 : 神楽酒造株式会社
代表者 : 代表取締役社長 佐藤基永
本社所在地 : 宮崎県西臼杵郡高千穂町岩戸144-1
設立 : 1954年11月11日
業種 : 酒類製造・販売
公式サイト : <https://www.kagurashuzo.co.jp/>