

約80年にわたる伝統ブランド、白鵬関を起用して「どしっと、ほわんと」を全国へ訴求

本格芋焼酎『白霧島』新発売！

～宮崎県が開発した焼酎酵母を使用し、「黒霧島」、「赤霧島」と並ぶ3ブランド体制を強化～

2015年1月21日 全国発売

本格焼酎メーカーの霧島酒造株式会社(代表取締役社長:江夏順行、本社:宮崎県都城市下川東4丁目28号1番)は、白麹仕込みの『本格芋焼酎 白霧島(しろきりしま)』を、2015年1月21日、全国の卸店を通じて瓶、パック、PETにて販売いたします。

『白霧島』は、弊社の代表銘柄の一つである本格芋焼酎「霧島」のリニューアル新商品です。「霧島」は、約80年にわたり宮崎県を中心に愛飲いただいているロングセラー商品です。宮崎県においては、「白キリ」という愛称で親しまれ、全国的に支持いただいている「黒霧島」と拮抗する出荷量となっています。時代とともに「技術」、「品質」、「パッケージ」を進化させてきた「霧島」は、このたび名前を新たに『白霧島』として生まれかわります。

『白霧島』は、南九州のシラス台地で育ったさつまいも「黄金千貫(こがねせんがん)」と、霧島連山の清冽な地下水「霧島裂罅水(きりしまれつかすい)」で造る白麹仕込みの本格芋焼酎です。宮崎県食品開発センターが研究開発した「平成宮崎酵母」を使用することで、酵母由来の甘い香りが加わっています。コクと甘みを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のどしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめます。

『白霧島』は、バランスのとれた味わいから、肉や魚、野菜などどんな料理ともお楽しみいただけます。白身魚のお刺身やあっさりとした肉料理などでも、その味わいを邪魔しません。なめらかで伸びのある味わいなので、芋のふくよかな香りを楽しめるお湯割りがおすすめです。

『白霧島』は、弊社の「黒霧島」、「赤霧島」とあわせた3ブランドの一角として、全国の焼酎ファンに広く味わっていただくことを目指してまいります。イメージキャラクターには、大相撲第69代横綱 白鵬関を起用。土俵上の力強さと、家族を思うやさしさが、「どしっと、ほわんと」というキャッチフレーズのイメージに即しており、『白霧島』の全国的な認知向上のために、TVCMを中心に活躍いただく予定です。

※本リリース内容は、「宮崎県政記者クラブ」、「都城市役所記者クラブ」、「福岡経済記者クラブ」、「東京農政記者クラブ」、「農林記者会」に発信しております。

※商品画像データについては、霧島酒造株式会社 企画室までお問い合わせください。



《本件に関するお問合せ先》

霧島酒造株式会社 企画室
担当:那須 松田 田浦
TEL:0986(22)2324 FAX:0986(27)1633
e-mail:k-nasu@kirishima.co.jp

ご掲載の際の読者からのお問い合わせ先は下記にてお願いいたします。
霧島酒造お客様相談室
TEL:0986(22)8066

■「本格芋焼酎 白霧島」販売概要

商品名	白霧島												
品目	本格焼酎												
原材料	さつまいも(南九州産コガネセンガン)、米こうじ(国産米)、芋こうじ												
容器	瓶						パック				PET		
容量(ml)	1,800		900		720		1,800		900		360	200	
アルコール分(%)	25	20	25	20	25	20	25	20	25	20	20	25	20
希望小売価格(円)※税抜	1,724	1,504	924	810	996	840	1,705	1,484	905	800	385	238	210
販売予定日	2015年1月21日												
販売エリア	全国												
販売方法	一般発売												

■開発背景

本格芋焼酎「霧島」の全出荷量の約 6 割が、地元宮崎県です(2013 年度実績)。エリア別の「霧島:黒霧島」の出荷比率をみると、圧倒的に「黒霧島」が高い割合を占めていますが、宮崎県においては「霧島」と「黒霧島」の比率が拮抗しています。宮崎県においては、長く、安定的に支持いただいている商品ではありますが、全国的な認知度はまだ低いのが現状です。既に「白キリ」という愛称で親しまれていること、また白麹仕込みの本格焼酎という製法上の特徴が分かりやすいという点から、新たに『白霧島』と名付けました。地元で長く親しまれてきた商品名を新たにすることに、弊社の強い決意が込められています。

『白霧島』新発売により、「黒霧島」「赤霧島」とあわせたブランド体制を強化してまいります。

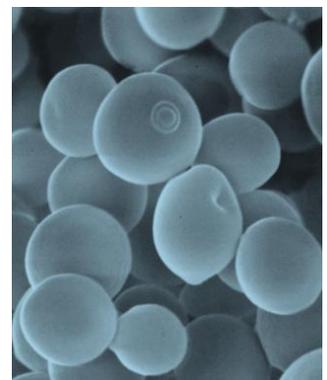


黄金千貫

■商品特長

ラベルデザインは、従来のデザインをベースにしつつ、「白」の部分に特殊な加工を施した箔押しとすることで「白」が引き立つデザインとしております。

味わいは、どしっとしたコク、ほわんとした香りという従来のコンセプトをさらに高めるため、宮崎県食品開発センターが研究開発した「平成宮崎酵母」を使用し、芋らしい香りや甘み、なめらかさを強化しました。伸びのある味わいや芳醇な香りは、お湯割りにした時により実感することができます。



平成宮崎酵母

■白鵬関の起用

商品のキャッチフレーズとなっている「どしっと、ほわんと」をイメージさせるキャラクターとして、大相撲第 69 代横綱 白鵬関を起用しました。2014 年 11 月の九州場所で打ち立てた歴代最多の幕内優勝回数にも象徴される力強さや、家族を思うやさしさ、にじみ出てくる人柄の良さが、イメージに即していることが起用の理由です。絶大な人気や高い話題性もある白鵬関には、『白霧島』の全国的な認知向上のためにご活躍いただく予定です。



商品チラシ(オモテ)

■霧島酒造株式会社 沿革

1916年5月	江夏吉助、前身「川東江夏商店(宮崎県都城市)」にて焼酎製造業を開始。
1933年8月	「霧島」を商標登録。
1970年9月	芋焼酎の原料芋の品種を「コガネセンガン」として本格的に使用。
1998年6月	黒麹仕込みの本格焼酎「黒霧島」を宮崎県限定発売。
1999年5月	本格焼酎「黒霧島」を全国発売。
2003年10月	原料芋に紫優(ムラサキマサリ)を使用した本格焼酎「赤霧島」を数量限定で発売開始。
2009年8月	芋麹焼酎「吉助」を数量限定発売。
2014年6月	原料芋に玉茜(タマアカネ)を使用した本格焼酎「茜霧島」を数量限定で発売開始。
2015年1月	本格焼酎『白霧島』を全国発売。 ※本格焼酎「霧島」のリニューアル新商品

創 業	1916年5月
設 立	1949年5月
創 業 者	江夏 吉助(えなつ きちすけ)
代 表 者	代表取締役社長 江夏 順行(えなつ よりゆき)
資 本 金	2,289万円
売 上 高	565億7,000万円(2014年3月期決算)

従 業 員 数	462名
業 務 内 容	本格焼酎製造および販売 地ビール製造および販売(レストラン事業)
本 社	宮崎県都城市下川東4丁目28号1番
支 店	宮崎、福岡、大阪、東京
工 場	◆本社工場 宮崎県都城市下川東4丁目28号1番 ◆本社増設工場 宮崎県都城市下川東4丁目5869号1番 ◆志比田工場 宮崎県都城市志比田町5480番地 ◆志比田増設工場 宮崎県都城市志比田町5657番地