

## 薩摩酒造のラボ発 焼酎の固定概念を覆す“カカオ焼酎”

### 薩摩酒造『SS.L\_04』数量限定で新発売

～チョコレート専門店「ショコラティエ パレ ド オール」とコラボ～

薩摩酒造株式会社（代表取締役社長：本坊愛一郎、本社：鹿児島県枕崎市）は、これまでの焼酎の固定概念を覆す、さつまいもとカカオの風味を調和させた表現力豊かな焼酎、『SS.L\_04（エスエス エルゼロヨン）』を2022年7月15日（金）より、公式通販サイト（<https://shop.satsuma.co.jp/>）において数量限定で新発売します。

これは、薩摩酒造のラボ発の「モノづくりの可能性に挑戦する」新しいブランドである「SS.L」の第4弾として、チョコレート専門店「ショコラティエ パレ ド オール」（以下、パレ ド オール）とコラボした「カカオ焼酎」です。



薩摩酒造は、『さつま白波』を代表とする伝統的な本格芋焼酎をはじめ、南九州に伝わる焼酎文化を継承しています。一方で、焼酎の無限の可能性を追求するブランドとして、「MUGEN白波」※1シリーズを2019年から発売し新しいライフスタイルを提案してきました。そして、2022年、焼酎の固定概念を崩す挑戦的な新ブランドを発表。こだわりが詰まった、これまでに類を見ない新しい焼酎を提案してきました。

今回新発売する『SS.L\_04』は、カカオ豆からチョコレートまでを自社で一貫製造するチョコレート専門店「ショコラティエ パレ ド オール」とコラボした「カカオ焼酎」です。トリニダード・トバゴ産の上質なカカオと「黄金千貫」と呼ばれるさつまいもを用い、薩摩酒造が継承してきた焼酎の伝統的な製法で2つの素材の風味を調和させた表現力豊かな焼酎を造りあげました。

芋焼酎の原料であるさつまいもは、メキシコを中心とする熱帯アメリカが原産地です。カカオの栽培起源地もメソアメリカと呼ばれた中米地域※2です。主となる2つの原材料のルーツには親和性があり、故郷が同じ2つの素材が出会い、一緒に醸すことで、新たな味や香りを纏ったお酒が生まれたことには、何か不思議な縁を感じます。

薩摩酒造とパレ ド オールの両社でテイスティングを重ねた結果、おすすめしたい飲み方は「ロック」。冷たく楽しむことで、カカオから醸し出される風味やアロマを存分に味わうことができます。また、チョコレートとのペアリングについては、余韻の方向性が似た「ミルクチョコレート」をおすすめ。甘みがお酒に寄り添い、この焼酎の特徴を引き立てます。特に、カカオ成分が40～45%程度のミルクチョコレートでは、華やかさがふわっと香り、両者の魅力を最大限に感じる事が出来ます。また、フレーバーを加えて楽しむには、柚子などの柑橘類やハーブを加えたボンボンショコラとも相性が良さそうです。

薩摩酒造は、これまで焼酎の製造技術と薩摩地方に伝わる焼酎文化を受け継いできました。今後も技術力を磨きながら、新しい焼酎の魅力の探求に挑戦してまいります。

※1 MUGEN白波：「本格焼酎の”無限”の可能性を追求する」ことをコンセプトにした、白波ブランドのプレミアムシリーズ

※2 メソアメリカと呼ばれた中米地域：メキシコ、グアテマラ、ホンジュラス、ベリーズ辺り

## PRESS RELEASE

### ■ 原材料へのこだわり

- カカオ豆のセレクト：ベトナム、ベリーズ、トリニダード・トバゴなど複数の原産地のカカオをテスト。深い味わいとナツティーな風味を持ち、適度な酸味と豊かな香りが特徴のトリニダード・トバゴ産のTSHという品種と、同じ産地でも異なる個性を持つ古代品種のひとつ、ICSの2種のカカオに決定。ブレンドすることで味に深みを加えています。
- カカオ豆からチョコレートを作る工程でできる、細かい粒子のカカオ粉末を使用しました。
- さつまいも：芳醇な甘みを生み出す鹿児島県産の黄金千貫



### ■ 製造工程でのポイント

- **カカオの使用比率と投入するタイミング**  
何度も使用量を変えて試作を繰り返し、芋焼酎のもろみにカカオ粉末を10%加えることを決定。カカオファインの粒子が細かい物性により、もろみに加える際に、しっかりとカカオの風味を出すことが出来ました。
- **伝統的な麴とかめ壺**  
焼酎の製造は薩摩酒造花渡川蒸溜所で行い、受け継がれてきた伝統の手造り麴と、100年以上受け継がれてきたかめ壺を使用。かめ壺を使用することで、無数に空いた細孔から空気を取り込み、芳醇な香りと味わいを生み出します。
- **一切行わない加水**  
蒸留した後は、味や香りに影響を与えないステンレスタンクで数ヶ月間、貯蔵・熟成し、カカオとさつまいもの魅力を最大限堪能できるように加水は一切行わず、アルコール度数37度に設定しました。

### ■ ショコラティエ パレド オール

本格的なチョコレート専門店。2004年大阪に、2007年東京にオープン。また2014年には、カカオ豆からチョコレートまで全工程を自社で手掛けるBean to Bar(ビーントゥーバー)工房「アルチザン パレドオール清里」をスタートさせる。

ショコラティエ パレド オール東京、大阪店では7月中旬より店内サロンにてカカオ焼酎『SS.L\_04』とショコラのペアリングを楽しむ特別イートインメニューを展開予定。詳細が決まり次第パレド オールHPにてお知らせします。

#### ショコラティエ 三枝俊介（さえぐさ しゅんすけ）

名門ホテルで修行後、独立。複数のパティスリーやカフェを運営していたが、フランス・リヨンの老舗ショコラティエ「ベルナシオン」で学んだ事からカカオの世界を探求するため、全ての菓子ブランドを閉めてショコラティエの理想を求める。

カカオ豆からボンボンショコラまでを一貫して手掛け、味と香りにこだわったチョコレートを作り続けている。



### ■ 「SS.L」ブランドとは

Satsuma Shuzo. Labo（さつましゅぞう らぼ）

薩摩酒造の新しい企業理念の一つ「モノづくりの可能性に挑戦する」姿勢を体現するブランド。2022年5月より発売を開始。枕崎産茶葉を燻し、樽貯蔵麦焼酎に浸漬させて仕上げた『SS.L\_01』、生産量日本一の地元枕崎の鯉節屋「金七商店」とコラボして仕上げた『SS.L\_02』、紫芋「エイムラサキ」を使用し、通常蒸留して仕上げるところを圧搾して仕上げた『SS.L\_03』を発売。

# SS.L

### ■ SS.L ブランドディレクター

本坊 直也（ほんぼう なおや）

東京の広告代理店に勤務した後、2017年薩摩酒造入社。商品開発やブランディング活動に従事。お酒を通じて日々の生活に驚きややすらぎ、感動を届けるべく、その可能性に挑戦し続ける。今回のSS.L\_04では一流ショコラティエとのコラボを実現させたが、今後も固定概念にとらわれず様々な知見を蓄積させながら至極の一杯を追いかけ続ける。



## PRESS RELEASE

### ■薩摩酒造公式サイト

2021年12月リニューアルオープン。枕崎から全国へ、薩摩酒造の商品をお届けするサイトとして、明治蔵限定商品をやギフトセットなどの通販限定商品やレギュラー商品、地域の特産品などを販売。

<https://shop.satsuma.co.jp/>

#### <商品概要>

商品名：SS.L\_04 (エスエスエル ゼロヨン)  
品名：単式蒸留焼酎  
原材料：さつまいも(鹿児島県産)、米こうじ(国内産米)、カカオ  
アルコール分：37度  
内容量：500mL  
参考小売価格：6,050円(税込)  
発売開始：2022年7月15日(金)  
販売方法：薩摩酒造公式通販サイト限定

#### <会社概要>

企業名：薩摩酒造株式会社  
代表者：代表取締役社長 本坊愛一郎  
本社所在地：鹿児島県枕崎市立神本町26番地  
設立：昭和11年6月21日  
資本金：2億1,735万円  
従業員数：218名  
業種：酒類の製造販売並びに輸出入、清涼飲料・果汁その他飲料の製造販売並びに輸出入、農作物の研究開発及び生産物の販売、レストラン他飲食店の経営 他  
連絡先 TEL：(代表) 0993-72-1231  
公式サイト：<https://www.satsuma.co.jp/>  
公式Instagram：[https://www.instagram.com/satsuma\\_shuzo/](https://www.instagram.com/satsuma_shuzo/)  
公式通販サイト：<https://shop.satsuma.co.jp/>

#### <本件に関するお問い合わせ先>

共同ピーアール株式会社：大塚、野島、松川

E-MAIL：[satsumashuzo-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:satsumashuzo-pr@kyodo-pr.co.jp)

#### <商品に関するお問い合わせ先>

薩摩酒造株式会社 マーケティング部：本坊

TEL：0993-72-1231 E-MAIL：[satsumashuzo-media@satsuma.co.jp](mailto:satsumashuzo-media@satsuma.co.jp)