

報道関係者各位

薩摩酒造株式会社  
Satsuma Shuzo Company limited

2023年8月1日

未体験の冷涼感！吟醸香と青リンゴのフレッシュな香りで芋焼酎の概念を覆す。

あやひびき  
本格焼酎「彩響」が8月1日(火)より発売

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、長年培った製造技術からこれまでにない冷涼感とまるで青リンゴのような爽やかな香りが楽しめる新発想の本格焼酎「彩響(あやひびき)」を、8月1日(火)より首都圏限定で先行発売いたします。



### “究極の冷涼感”を宿した革新的な芋焼酎を

彩響を開発するにあたりコンセプトに置いたのは「究極の冷涼感」。清涼感や爽快さを強く印象付ける特徴的な香りと、炭酸割専用とも言えるほどのキレのあるシャープな酒質。我々はこの2つの同時達成を絶対条件とし、2019年に開発をスタート。試行錯誤に3年もの期間を費やしました。この難しい2つの課題をクリアすべく挑戦し続けた結果、ある酵母との出会いが転機となりました。

### 清酒酵母との出会い“吟醸香”を纏った芋焼酎「彩響」の誕生

我々が目指すべき酒質を実現する過程で着目したのが「酵母」でした。酵母の働きによって本格焼酎の酒質は大きく変化します。

芋焼酎とは思えないような、すっきりとした清涼感のある香りを実現すべく、度重なる試行錯誤を重ねた結果、最終的にたどり着いたのが日本酒によく用いられる酵母でした。

日本酒の製造で使用する「清酒酵母」を採用する事で、“吟醸香”と呼ばれるすっきりとしながらもフルーティーで華やかな香りを纏った新発想の本格芋焼酎を製造することができました。

### 薩摩焼酎の概念を覆す“低温発酵仕込”

清酒酵母の特徴を最大限に引き出すための絶対条件は、もろみの発酵温度を極限まで抑える事。

南国鹿児島での低温発酵を実現するためにとった手段が、“冬季限定仕込み”。しかも特に寒い期間に限定して製造する事で、この酒質を引き出す事により成功しました。

### まるで青リンゴ 清涼感を演出するもう1つの香り

彩響はまず最初に香りを存分に楽しんでいただきたい商品です。

清酒酵母が生み出すフルーティーな“吟醸香”に加え、まるで“青リンゴ”のようなフレッシュで爽やかな香りを感じとっていただけるはずです。

芋焼酎のイメージを覆す“香りの二重奏”と澄み切った味わいをぜひ実感してください。

### 炭酸割で際立つ「爽快さ」と「香り」

彩響の特徴を一番楽しめる飲み方は「炭酸割」です。

キレのあるシャープな酒質に、炭酸が重なりあい更なる冷涼感が楽しめます。

炭酸の泡がはじけるたびに香る青リンゴのような爽やかな香りとお楽しみください。

#### ■未体験の冷涼感を楽しめる「おすすめの飲み方」

##### <キンキンに冷やした炭酸割>

冷蔵庫で冷やした彩響を、氷をたっぷり入れたグラスに注ぎ炭酸で割る。(彩響：炭酸水は 3:7 がおすすめです。)炭酸割の”超“爽快な味わいとまるで青リンゴの爽やかな香りをお楽しみください。

##### <モヒートスタイルにもおすすめ>

ミントを数枚グラスに入れて軽くすりつぶしてから氷→彩響を入れてよく混ぜる。最後に氷に当たらないようにそっと炭酸水を注いでひとまぜすれば完成です。(甘さがほしい場合はシロップを足すのもおすすめです。)



## ■食事の時間を彩る「おすすめのペアリング」

青リンゴのような香りをまとい、冷涼感を感じられる彩響は、軽やかで繊細な味わいの日本料理やオリーブオイルを使って塩とレモンで味付けるようなイタリアン、ハーブなどとの相性がよく、様々なシーンでお楽しみ頂けます。



## ■「彩響体験イベント」概要

より多くの方々に、彩響が持つ冷涼感を全身で体験していただきたく、2023年9月1日(金)～9月3日(日)の3日間限定で、「彩響体験イベント」を六本木ヒルズ 大屋根プラザで開催します。本イベントの詳細は、後日発表予定です。

- ・実施内容 : 彩響の未体験の冷涼感を全身で体験いただきたく、冷凍コンテナ内で彩響の炭酸割を販売します。  
※実施内容は、現在調整中の為、変更の可能性がありますので、ご了承ください。
- ・開催日時 : 2023年9月1日(金)PM～9月3日(日)
- ・開催場所 : 六本木ヒルズ 大屋根プラザ (住所: 〒106-0032 東京都港区六本木6丁目10-6)



※上記画像は、イメージです。変更の可能性がありますので、ご了承ください。

## ■商品概要

- ・商品名 : 彩響(あやひびき)
- ・品目 : 本格焼酎
- ・度数 : 25度
- ・内容量 : 900ml 瓶
- ・参考小売価格 : 1,397円(税込)

- ・販売地域 : 首都圏先行発売(1都7県)  
(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県)
- ・原材料名 : さつまいも(鹿児島県産)、米こうじ(国内産米/白麴)
- ・荷姿 : 6本入りダンボール
- ・サイズ : 単品サイズ(mm) 81×81×290 1.32kg  
ケースサイズ(mm) 258×174×306 8.4kg
- ・URL : <https://www.satsuma.co.jp/ayahibiki/>



「彩響」特設サイト QRコード

## ■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 : 209 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/>
- 公式通販サイト : <https://shop.satsuma.co.jp/>
- 公式 Instagram : [https://www.instagram.com/satsuma\\_shuzo/](https://www.instagram.com/satsuma_shuzo/)