



挑戦し続ける蔵、西酒造。完売が続く人気ブランド『別誂仕込』にシリーズ第2弾“**No.002**”が登場
時間とともに移りゆくフルーツの香りが楽しめる芋焼酎を、1,000本限定で

蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」にて2月15日(火)の11時より予約受付

「蔵直CLUB」サイトURL:<https://kurachoku-club.shop>

西酒造株式会社(所在地:鹿児島県日置市、代表取締役:西 陽一郎)は、2022年2月15日(火)の11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」にて、商品が即日完売となった人気ブランド『別誂仕込』シリーズ“**No.001**”の続編として、『**No.002 HONKAKUSHOCHU**』を1,000本限定で予約販売開始いたします。



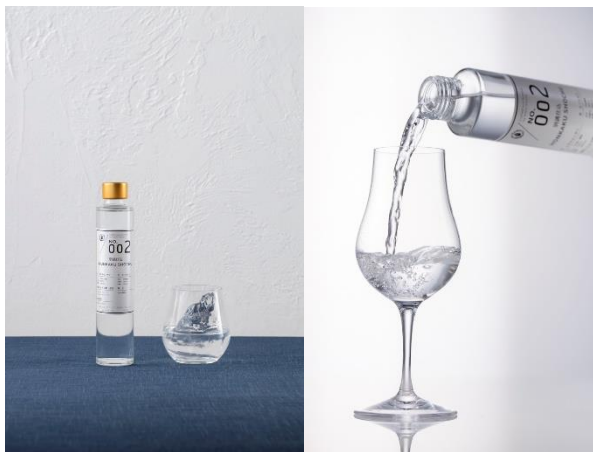
『別誂仕込』シリーズ第二弾“**No.002**” 待望の1本目は“時間とともに変わるフルーツ香の芋焼酎”

特別な原料を使用し、オーダーメイドに近いデリケートな造り方によって醸し出した数量限定のお酒を展開するブランド『別誂仕込』は、蔵と飲み手を直接繋ぐ西酒造のECサイト「蔵直CLUB」限定で販売をしております。第一弾のシリーズ“**No.001**”では焼酎、New pot、日本酒をそれぞれ1,000本限定で販売いたしました。どれも予約開始からすぐに完売となり、多くの人よりご好評いただきました。

そして今回お届けする限定商品は、西酒造が1845年の創業から造り続けている芋焼酎から再び登場、『**No.002 HONKAKUSHOCHU**』をご用意いたしました。本商品では、注いだ瞬間から時間とともに移り変わるフルーツの香りをお楽しみ頂けます。自社培養酵母を使用し、発酵条件を徹底して特別に誂えた“別誂仕込み”により生み出しました。原料となる芋は、西酒造試験農場で育てた「黄金千貫」、お米には自社圃場で育てた「ヒノヒカリ」を使用しており、どちらも焼酎の原料として市場での流通が多い品種です。殆ど市場に流通している焼酎の原料と変わらない中で、いかにバナナ、メロン、リンゴ、洋梨などのフルーツの香りを醸し出せるか。ここが西酒造の蔵人の叡智が凝縮されたポイントです。オリジナルの自社培養酵母を用いて何度も日数と温度などの発酵条件を試行錯誤し、造りに満足のいくまで徹底してこだわりました。そして約1年の年月を経て、ついに西酒造が自信をもってお客様の元へお届けできる状態になりました。

酵母と発酵条件でここまで変わるのか、とフルーツの香りがグラスに注いだ瞬間から移りゆく変化・口に含んだ瞬間広がる風味をぜひお楽しみください。

商品概要



商品名:『No.002 HONKAKUSHOCHU』

予約販売開始日時: 2022年2月15日(火)11時

価格:¥5,500(税込)

アルコール度数:25度

原材料名:薩摩芋(鹿児島県産 黄金千貫)、米麴(国産米)

内容量:200ml

香り:★★★★★

甘み:★★★

飲み方:ストレート、ロック、ソーダ割。

「蔵直CLUB」とは

2021年11月1日(月)11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」をオープンいたしました。これまで、原料となる農作物の旬の時期や、醸造過程のデリケートさからごく少量しか造ることができず、蔵人しか味わえなかったようなお酒が数々ありました。その希少さから小売などには出せないものの、お客様にこの高品質なお酒を手にとってもらいたいという思いから、ECサイトをオープンし、お客様へお届けしています。

「蔵直CLUB」サイトURL:<https://kurachoku-club.shop>



『まだ蔵人しか味わったことのないお酒を。』～「蔵直CLUB」開設の背景・西酒造の想い～

「蔵直CLUB」にて販売予定のお酒は、数少ない希少な原料から造られたお酒や、蔵の中で試作する中で新たに生み出された特別な仕込みを拵えたお酒など、西酒造の蔵人の英知が集結したものとなっております。またこういった背景から、どれも数量限定で、再販等は予定していない希少なお酒ばかりです。お酒を主役にゆっくりと嗜む時間がお好きな方や本格思考の方には、ぜひこの機会に「蔵直CLUB」をご覧くださいと思っています。今までの常識が変わる、運命的な一本に出会えるかもしれません。

「蔵直CLUB」オリジナルブランド『別誂』

私たち西酒造は、お酒造りにおいて「農業」を起点とした醸造にこだわっております。今回「蔵直CLUB」より販売を予定しているお酒は、希少な原料、オーダーメイドに近いデリケートな造り方、既存の常識を覆す考え方を反映した、全ての工程を“別に誂えた”特別なお酒ばかり。

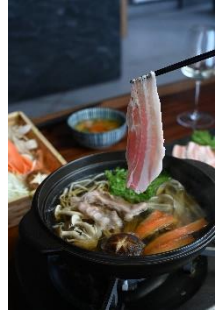
今までには無い「美味しい」の別世界をお楽しみ頂けるよう、蔵人が本気で生み出した作品です。ぜひ、今後の「蔵直CLUB」にもご期待ください。



蔵直CLUBより、「食」のサブスクリプションがスタート！

2022年3月14日(月)より、蔵直CLUBから「食」のサブスクリプションサービスの提供を開始いたします。素材にこだわる西酒造ならではの、蔵から生まれる「おいしい」をお届けいたします。販売予定商品は、「焼酎もろみを食べて育った鹿児島県産黒豚」、「黒宝豚のしゃぶしゃぶセット」、「黒宝豚の餃子」、「ラベルレスの家族の甘酒プレーンタイプと白麹仕立て」、「ラベルレスミネラルウォーター」提供予定です。

是非この機会に、食宝庫薩摩が誇る味の味覚をお楽しみください。



黒宝豚のしゃぶしゃぶセット
※写真はイメージです。

次回『別誂』のお知らせ

『No.002』シリーズ第2弾には、岡山県の契約農家さんに育てていただいた、酒造好適米の一種である「雄町」で醸した純米大吟醸の日本酒をご用意いたします。どうぞ、ご期待ください。

西酒造とは

西酒造は、1845年の創業以来、3世紀に渡り薩摩の大地の豊かさに支えられて酒造りを続けている蔵元です。目には見えない小さな命たちが持つ発酵の力を借りて、自然の恵みを美味しいお酒として醸していくこと。すべての酒造りで、その思いは変わることがありません。

【主なブランド】

●GLADSTONE URLAR

ブランドサイト : <https://urlar.co.nz/japan/>

●日本酒 天賦

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/tenbu/>

●焼酎 宝山

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/houzan/>

●御岳蒸留所

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/ontake/>

【会社概要】

会社名 : 西酒造株式会社

代表取締役 : 西 陽一郎

所在地 : 〒899-3309 鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17

創業 : 弘化2年(1845年)

事業内容 : 本格焼酎・日本酒・ウイスキー・ワイン・リキュール・スピリッツの製造販売

公式HP : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/>

公式ECサイト : <https://kurachoku-club.shop/>

公式instagram: <https://www.instagram.com/kurachoku club/>