



挑戦し続ける蔵、西酒造。お酒に続き「食」も蔵直CLUBからお届け。

「自然の恵で心を通わす味。」が詰まった、“西酒造の食”解禁。

蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」にて3月14日(月)の11時より販売開始

「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3月14日(月)の11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」にて、西酒造の蔵の恵みを生かした食の販売を開始いたします。



「自然の恵で心を通わす味。」を、蔵と飲み手を繋げる蔵直CLUBにて解禁。

1845年の創業以来、西酒造は「原料へのこだわり」を大事にし、鹿児島・吹上の地で自然に寄り添い、地元の方々や生産者様に支えられながら旨さを追求、お酒を醸してきました。土づくりから収穫まで、契約農家さんや自社農園で心を込めて丁寧に育てた作物の使用にこだわっております。そんな「農業」を起点とした醸造にこだわる西酒造が、2021年の11月よりオープンしたECサイト「蔵直CLUB」。「蔵と飲み手を繋ぐ」をコンセプトに、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「蔵でしか味わえない」ものばかりを販売しております。

しかし、「蔵でしか味わえない」のはお酒だけではございません。契約農家さんや自社農園で心を込めて丁寧に育てた作物は、そのまま食べても美味しいものばかりです。更に、九州鹿児島県はお肉、お魚、野菜などが豊富に採れる食の宝庫でもあります。私たちのお酒と共に、生産者様の食材を楽しんでいただきたい思いから、この度蔵直CLUBより「食」の販売を開始いたします。蔵人が厳選した食材、美味さに妥協しない蔵だからこそ生み出せる、至高の味わいをご堪能ください。

日本有数の最高級鹿児島ブランド黒豚×西酒造の自然の恵み『黒宝豚』登場。

400年の歴史を持つ薩摩の黒豚を、酒造りにこだわる西酒造ならではの芋焼酎のもろみ粕で育て上げた、西酒造のオリジナルブランド豚「黒宝豚」。「芋焼酎のもろみ」はお芋とお米を麹菌と酵母菌で発酵させたものです。蒸留し残ったもろみには、アミノ酸やミネラル、食物繊維などの栄養分が多く含まれているため、黒豚にとって健康的なごちそうです。さらにもろみに微量に残ったアルコール分より、黒豚のストレスを取り除くことが出来るため、ぐっすり良く寝た黒宝豚が育ちます。



歯切れがよく柔らかい肉質は、「まろやかな甘み」と「濃厚な旨み」が際立ちます。黒宝豚は先人達の積み上げた工夫と弊社が独自に生み出した革新により、自信をもってお届けいたします。黒宝豚のもつ贅沢な味わいをご堪能ください。



西酒造のこだわりが詰まった黒宝豚、3月14日(月)からの蔵直CLUBの“食”解禁では「高級かごしま黒豚 黒宝豚」をたっぷり詰めたセットと、「餃子」をご用意いたしました。どちらも、**極上の鹿児島黒豚である「黒宝豚」の旨みが凝縮**された商品に仕上がりました。

更にイチオシのしゃぶしゃぶセットには、西酒造特製の 鹿児島県枕崎市のかつお節「本枯節」で作った絶品しゃぶしゃぶ用の2倍濃縮つゆだれと、大分県産のゆずごしょうをお付けいたします。「蔵直CLUB」でしか味わえないしゃぶしゃぶをご家庭にお届けいたします。今後も「黒宝豚」を活かした商品を蔵直CLUBにて販売予定です。ぜひこの機会に、蔵直CLUBの食「西酒造のこだわりが詰まった“黒宝豚”」をチェックしてみてください。



家族みんなの健康を考えた、麴と天然水にとことんこだわった「甘酒」を

～発酵にこだわった、みんなで楽しめる甘酒～

『家族の甘酒 プレーン』

『家族の甘酒 プレーン』は麴と天然水だけで仕込んだ自然な甘さの甘酒です。アルコール0%、砂糖、酸味料、保存料等の添加物が一切含まれていないため、商品名の通り“家族”みんなで楽しみいただけます。



使用しているお米は、契約農家さんが大事に育てたお米を甘酒の仕込み直前に自家精米したもの。数百回にも及ぶ発酵テストの結果で麴との相性が良いとされた選りすぐりのお米のみを厳選した甘酒だからこそ、素材の味が引き立ち、美味しい甘酒に仕上がりました。爽やかで上品な甘さの甘酒は冷やしても、温めてもお飲み頂けます。そのほか、牛乳や豆乳で割るのもおすすめです。

ぜひ、鹿児島島の自然の恵みを感じられる甘酒をご家庭でお楽しみください。

～白麴が生み出す、天然のクエン酸がたっぷり～

『家族の甘酒 白麴仕立て』

『家族の甘酒 白麴仕立て』は、甘酒の原料には珍しい白麴を使用しております。白麴を使用することで疲労回復も期待できるクエン酸がたっぷり入り、味わいも他では味わえないすっきりとした味に仕上がっております。



クエン酸は白麴から出た“天然由来の”ものとなり、その他の成分についても『家族の甘酒 プレーンタイプ』同様、アルコール0%、砂糖、酸味料、保存料等の添加物は一切含まれておりません。原料は国産のものにこだわり、契約農家さんが大切に育ててくれたお米を玄米の状態 で保管、仕込みの直前に自家精米することで一番おいしい状態のお米のみを使用しています。仕込み水は鹿児島県日置市吹上町の高峰山系伏流水『HOUMEI』です。

プレーンタイプとはひと味違う『家族の甘酒 白麴仕立て』を是非お試しください。

西酒造の酒造りを支える、薩摩が生み出す天然水「HOUMEI」



薩摩の空から舞い降りた雨は、ゆっくりと大地にしみ入り、地下300mにある水脈を目指します。その歩みは、一年間にわずか1m。人の一生よりも長い旅をします。自園水源から汲み出されるこの天然水にはミネラルが豊富に含まれていて、口に含むと驚くほどやわらかい水です。薩摩半島高峰山系の清らかな伏流水、名は「HOUMEI」。

私たちは、鹿児島県日置市吹上町の自然が恵んでくれた水に深く感謝しています。「HOUMEI」は、焼酎造りの仕込み水としてだけでなく、甘酒の仕込み水としても使用しています。鹿児島の豊かな大地が生んだ奇跡の味わいをお試しください。



お客様に直接お届けする“蔵直CLUB”ならではのこだわり～「ラベルレス」にて販売開始～

「蔵とお客様を直接繋ぐ存在になれば」といった想いからオープンした西酒造のECサイト、「蔵直CLUB」。直接お届けできるといった利点を活かし、全国のスーパー・百貨店にて大好評販売中の『家族の甘酒 プレーン』、『家族の甘酒 白麴仕立て』、『HOUMEI』と3つの商品を“「蔵直CLUB」限定ラベルレスにて販売いたします！プラスチックごみの排出を抑え環境へ配慮はもちろん、コスト削減によるお得な価格販売やお客様がリサイクルの際、ラベルをはがす手間の削減も実現、お客様にも環境にもやさしいサステナブルな製品です。

商品概要

■黒宝豚

・『高級かごしま黒豚 黒宝豚しゃぶしゃぶセット 900g』

(肩ロース300g、豚バラ300g、ロース300g、西酒造特製 しゃぶしゃぶ用つゆだれ 460ml、西酒造特製 ゆずごしょう40g)

└単品：9,280円(税込)/定期購入：8,816円(税込)

・『高級かごしま黒豚 黒宝豚 食べ比べセット 900g』

(肩ロース300g、豚バラ300g、ロース300g)

└単品：7,280円(税込)/定期購入：6,916円(税込)

・『高級かごしま黒豚 豚バラ』(豚バラ300g) 単品：2,741円(税込)

・『高級かごしま黒豚 肩ロース』(肩ロース300g) 単品：2,687円(税込)

・『高級かごしま黒豚 ロース』(ロース300g) 単品：2,633円(税込)

・『高級かごしま黒豚 黒宝豚餃子』(16個入り×2セット)

└単品：3,348円(税込)/定期購入：3,181円(税込)

・『蔵直クラブ ゆずごしょう』(60g×1個) 単品：619円(税込)

・『黒宝豚 しゃぶしゃぶ つゆだれ』(460ml) 単品：1,094円(税込)

■家族の甘酒(ラベルレス)

・『【送料無料】初回限定 お試しトライアルセット 家族の甘酒ラベルレス』

(『家族の甘酒 プレーン』550g、『家族の甘酒 白麴仕立て』550g)

↳単品:1,980円(税込)

・『ラベルレス 家族の甘酒 プレーン』

↳550g×6本コース 単品:3,386円(税込)/定期購入:3,217円(税込)

↳550g×8本コース 単品:3,890円(税込)/定期購入:3,696円(税込)

・『ラベルレス 家族の甘酒 白麴仕立て』

↳550g×6本コース 単品:3,386円(税込)/定期購入:3,217円(税込)

↳550g×8本コース 単品:3,890円(税込)/定期購入:3,696円(税込)

■HOUMEI(ラベルレス)

・『ラベルレス ミネラルウォーター HOUMEI』(500ml×24本)

↳単品:3,694円(税込)/定期購入:3,509円

※単品の金額のみが記載されている商品は、定期購入での購入は不可となっております。

※定期購入については、2カ月1回もしくは1カ月1回の頻度でお届けいたします。

『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。次回は、4月8日(金)“別誂仕込”日本酒002をご案内します！ぜひ、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/>