

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2024.8

金沢
福光屋

石川・金沢の地酒「加賀鳶」の定番酒が23年振りに味わい刷新 「加賀鳶 純米吟醸」8月23日(金)リニューアル新発売のお知らせ

株式会社 福光屋(本社:石川県金沢市)は、酒造りの妙技を味わえる代表銘柄「加賀鳶(かがとび)」の定番酒である純米吟醸の味わい、パッケージデザイン、価格を刷新し、8月23日(金)に新発売いたします。

晩酌の新定番。四季の料理に合う、華やかさと軽やかさ。

1992年の誕生以来、「粹」をコンセプトに鋭いキレ味をもつ個性豊かな味わいを展開してきた「加賀鳶」。酒米の特性を見極め、純米造りの技を徹底的に追求した、酒造りの妙技を味わえるブランドとして、当社の人気銘柄の一つに成長しています。この度、23年振りに純米吟醸をリニューアル。よりお求めやすい価格とし、晩酌市場、料飲店市場等にご提案いたします。

商品特徴

霊峰白山から100年以上の時をかけて酒蔵の地下150メートルに辿り着く天然水「百年水」と契約栽培した良質の酒米「金紋錦」と「山田錦」を使用。四季の料理に合わせやすい、豊かに広がる吟醸香と軽やかでつりとした口当たり、おおらかにふくらむ米の旨味が生きた透明感のある味わいです。

(Chicago Rabbinical Council コーシャ認証取得)

デザイン

これまでの緑瓶から黒瓶に変更。伝統色の銀鼠(ぎんねず)を背景に、艶やかな金色の図柄「雲に雷(いかづち)」を配し、粹なキレ味と上質感を表現しています。「雲に雷」は加賀藩江戸屋敷お抱えの大名火消し「加賀鳶」が身にまとう長半纏に染め抜かれていたもので、銘柄誕生以来、象徴的に使用しているロゴマークです。

ターゲット

日本酒愛好家、業務用市場、海外市場



加賀鳶 純米吟醸 (180ml、300ml、720ml、1,800ml)

商品仕様

かがとび

商品名:加賀鳶 純米吟醸



原材料名:米(国産)、米麴(国産米)

原料米:全量契約栽培米・酒造好適米

金紋錦 80%(長野県下高井郡木島平産)

山田錦 20%(兵庫県多可町中区産)

精米歩合:60% 製造区分:純米吟醸 酵母:自社酵母

アルコール分:15度 日本酒度:+4 酸度:1.4 飲み方:冷やす◎ 常温◎

味わいの特徴:豊かに広がる華やかな香りと、おおらかにふくらむ米の旨味が生きた、透明感のある味わい

相性の良い料理:鮎の塩焼き(蓼酢)、生牡蠣・海老の天ぷら(塩レモン)、烏賊・帆立・平目の寿司(ゆず・塩)、フレッシュチーズ等



容量・価格:180ml 484円、300ml 638円、720ml 1,485円、1,800ml 2,970円 (参考小売価格・税込)

発売日:2024年8月23日(金)

販売店:一部の酒類販売店、自社直営店・通販(福光屋 オンラインショップ)

「加賀鳶」について

加賀藩江戸屋敷お抱えの大名火消し「加賀鳶」。火消しの技と喧嘩早さは天下一品、雲に雷を染め抜いた長半纏と合紋の革羽織を身にまとい、鳶口を持ったその様は賑々しくも勇ましく、粋な集団として八百八町の人気を一身にさらっていました。

そんな加賀鳶を主人公とした河竹黙阿弥(かわたけもくあみ)の歌舞伎の代表作『盲長屋梅加賀鳶(めくらながやうめかがとび)』。芝居の冒頭で勢揃いする加賀鳶連中の意気の良さがコンセプトとなり、1992年10月にブランドが誕生しました。現在は、定番酒から季節限定酒まで、鋭いキレ味をもつ個性豊かな味わいを展開しています。ラベルの「加賀鳶」の書は、黙阿弥を曾祖父にもつ日本の演劇学者、故・河竹登志夫氏によるものです。



明治初期の歌舞伎の傑作「盲長屋梅加賀鳶(めくらながやうめかがとび)」の錦絵

本プレスリリースに関するご質問・お問合せ

TEL/076-223-1173(直通) FAX/076-223-1174(直通) E-MAIL/press@fukumitsuya.co.jp

株式会社 福光屋 企画広報室 担当/平木・岡本 〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

福光屋 オフィシャルサイト www.fukumitsuya.co.jp 福光屋 オンラインショップ www.fukumitsuya.com