

広島のお酒蔵が女性の意見をまとめてデザインした料理酒 千福「料理用清酒ふくぱっく」を新発売

日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（広島県呉市 代表取締役社長 三宅清嗣）は2021年2月24日（水）より「千福「料理用清酒ふくぱっく」」を全国一斉発売します。

若い女性に向け「料理の時間が楽しくなる」ことをコンセプトに開発を行い、女性の意見をまとめてデザインしたキュートなパックにこだわりの料理用清酒をつめました。加塩の料理酒と違い「食塩ゼロ」で余分な塩分が加わらず、和食・洋食・中華・スイーツなど様々な料理がより美味しく仕上がります。また、千福HPではオリジナルレシピを公開しています。

（千福レシピサイト：<http://www.sempuku.co.jp/efforts/recipe/>）



【コンセプト】

本商品は1856年創業、広島のお酒蔵 千福が手掛けた料理用清酒です。20～30代の女性に向け、「料理の時間が楽しくなる」ことをコンセプトに誕生しました。日本の伝統調味料でもある日本酒を若い世代の方に手軽に使っていただきたいという想いと、コロナ禍による巣ごもりの影響で自炊をするシーンが増えている中、食塩ゼロの本格的な料理酒を使って頂くことで日々の食事をより良くして頂きたいという想いから商品化しました。



【デザインについて】

20～30代の女性ターゲットで企画されたことから、パッケージは女性デザイナーが行い、女性の意見をまとめてデザインを調整しました。アンケートを集める中で「かわいい」ことを大切にされている方が多く、可愛らしさが有りつつわかりやすさにも重点を置いたデザインを追求しました。最終的に、普段使いで主張しすぎないトーンで女性らしくまとめ、若い方が手に取りやすくキッチンに置いていても可愛く明るいイメージに仕上げました。

<女性からの声>

「デザインがわかりやすくてかわいいです。」

「かわいさとおしゃれさがあり購入するきっかけになりそう。」

「かわいい感じが良いです。」

「POPなデザインでかわいい。」

「ピンクが好きで、気分が浮き立つ。」



【お酒について】

呉の銘水 灰ヶ峰伏流水で仕込んだ酒を低温でじっくり熟成させ 旨味豊かに仕上げたこだわりの料理酒を詰めています。塩分を加えている料理酒と違い「食塩ゼロ」で余分な塩分が加わらず、和食・洋食・中華・スイーツなど様々な料理がより美味しく仕上がります。千福のHP では料理用清酒を使ったオリジナルレシピを公開しています。

(千福レシピサイト: <http://www.sempuku.co.jp/efforts/recipe/>)



【販売について】

本商品は2月24日(水)以降から広島県を中心としたスーパー、酒販店などで販売が開始されます。また弊社併設のアンテナショップ「ギャラリー三宅屋商店」やECサイト「千福オンラインショップ」でも取扱いを開始します。

(千福オンラインショップ: <https://www.sempuku-miyakeya.com/>)

千福「料理用清酒ふくばっく」

◆容量： 900ml ◆アルコール度数：13度 ◆原材料：米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール ◆精米歩合：72% ◆価格：759円（税込）

【会社説明】

広島県呉市にある1856年創業の蔵元。地元広島県産米を中心にした日本酒「千福」の醸造ならびに焼酎・リキュール・甘酒などの製造販売、本社併設の直営店舗・ECサイトの運営も行っています。私たちが100年以上に渡り一貫して大切にしているのは、『酒の味』です。日々試行錯誤して造りの技を磨きながら、酒米の個性を活かした最高の味わいを追求しています。近年は全国新酒鑑評会やIWCを始めとした国内・国外のコンテストでも多数の賞を受賞。人生の様々なシーンで『最高に旨い』と思える酒を生み出すことで、皆様の毎日を幸せな時間に変えるお手伝いをさせて頂きたいと思っています。

【会社概要】

社名：株式会社 三宅本店／創業：安政3年（西暦1856年）

代表者：代表取締役社長 三宅清嗣

本社住所：広島県呉市本通七丁目9番10号

事業内容：酒類の醸造並びに販売、その他

URL：<http://www.sempuku.co.jp/>

〈本件に関するお問い合わせについて〉

（株）三宅本店 ワクワク企画室 広報担当：向井 / E-mail：mukai-hiroka@sempuku.co.jp

〒737-0045 広島県呉市本通七丁目9番10号

Tel：0823-22-1029（平日8：30～17：00） FAX：0823-23-1076