

広島のお酒蔵が 秋の夜を楽しむための酒
千福「月夜のうさぎ純米吟醸-ひやおろし-」数量限定発売！

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2022年9月2日（金）より「千福「月夜のうさぎ純米吟醸-ひやおろし-」」を数量限定で全国一斉発売します。

本商品は30代の日本酒ユーザーや日本酒初心者の方に向け、「秋の夜をゆっくり楽しむ」ことをコンセプトに生まれた純米吟醸です。昨年の冬に米・酵母にこだわり仕込んだ酒をひと夏低温で熟成させ、旨味が熟した状態でお届けします。デザインは広島 大久野島のうさぎをモチーフにしました。秋の夜長に、円熟した味わいと遊び心あるデザインをお楽しみください。



【お酒について】

本商品は1856年創業、広島のお酒蔵 千福が手掛けた秋限定の純米吟醸です。広島県の酒米と酵母にこだわって仕込んだ酒を低温で熟成させることで、ほのかに甘い香り、なめらかな口あたりとフルーティーな甘味のすっきりとした後口に仕上げました。冷酒がおすすめです。



【デザインについて】

本商品のデザインは、「広島の魅力为全国に」との想いを込めて、国内外で人気の観光スポット「大久野島」のうさぎと秋の月夜をモチーフにしています。また、秋の酒である「ひやおろし」を明記したビビットなカラーの首かけPOPも特長です。



【販売について】

本商品は9月2日（金）から、広島県を中心とした百貨店、スーパー、酒販店などで販売されます。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」でもお取り扱い致します。

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

千福「月夜のうさぎ純米吟醸-ひやおろし-」

- ◆容量： 720 ml ◆アルコール度数：15.5度
- ◆原材料：米（国産）、米こうじ（国産米） ◆精米歩合：60%
- ◆価格：1,375円（税込）
- ◆販売本数：2000本

【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」の醸造ならびにスピリッツ・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：<https://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