

見た目も涼しい、新・夏の風物詩

ロックで美味しい宮崎の「夏焼酎」

6月9日「ロックの日」より、塚田農場にて提供開始！

株式会社エー・ピーカンパニー（以下 AP カンパニー／本社：東京都港区、代表取締役社長：米山 久）が運営する「宮崎県 日南市・日向市 塚田農場」各店では、6月9日「ロックの日」に、ロックでグイグイ美味しく飲める宮崎の夏焼酎「夏のまんねん（渡邊酒造場）」「夏の松露（松露酒造）」の提供を開始致します。

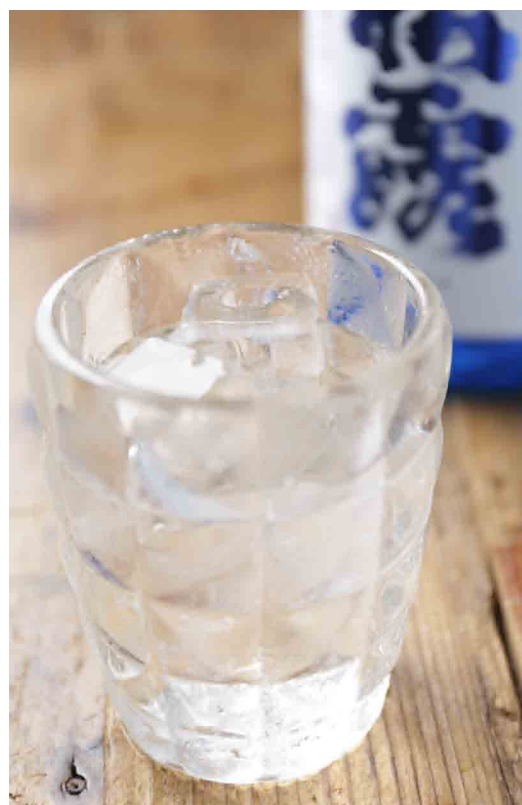
◆焼酎は夏の季語！南九州発の「夏焼酎」

短夜や 焼酎瓶の 青毛虫 - 北原白秋

暑い夏の日、美味しい焼酎をオンザロックで飲むのは格別なもの。しかし、平均的に25度と度数が高めの焼酎は、ロックでグイグイ杯を重ねるとするのが難しいのも事実です。

「宮崎の焼酎は昔から20度前後と低めなのが特徴。暑い夏にロックでスッキリと飲める焼酎を、より多くの方に楽しんでもらいたい」と語ったのは、宮崎県の渡邊酒造場の杜氏・渡邊幸一朗氏。2012年より、渡邊酒造場をはじめ、同県の小玉醸造、柳田酒造が共同で「夏にロックでグイグイ飲める美味しい焼酎」をコンセプトに焼酎作りに着手。宮崎の海や青い空をイメージしたブルーのボトル、そして夏の入道雲を思わせる白のラベルで「夏焼酎」として販売をはじめました。冒頭で紹介したように、俳句の世界でも「焼酎」は夏の季語とされています。夏焼酎の取り組みは、翌年2013年には南九州全体に広まり、初夏の訪れを告げる新たな風物詩として、今ジワジワと定着しつつあります。

「宮崎県 日南市・日向市 塚田農場」各店では、今年も宮崎の夏焼酎をご用意。6月9日の「ロックの日」より、ロックで



ロックで味わうと格別な宮崎発祥の「夏焼酎」



涼やかなペンギンラベルが特徴の渡邊酒造場の夏焼酎「夏のまんねん」

楽しむ夏の焼酎のご提供を開始致します。南国・宮崎の夏の風景を映し込んだようなスッキリとした味わいの「夏焼酎」ラインナップは、夏休みが終わるころまでの期間限定でのお取り扱いとなっております。

【取扱店舗】 宮崎県 日南市・日向市 塚田農場 各店、
わが家 八王子店、日南館 本館・新館

【取扱銘柄】 渡邊酒造場「夏のまんねん」
松露酒造「夏の松露」

【取扱期間】 2014年6月9日（ロックの日）～
※なくなり次第終了

夏だけの味、冷やしてロックや水割りでどうぞ！

「夏のまんねん」 渡邊酒造場（宮崎県 田野市）

一度見たら忘れられない印象的なペンギンラベルの「夏のまんねん」。原料芋に「ダイチノユメ」を使用し、甘みとキレのある飲み口はロックで味わうのに最適。黒麹で仕込んだ宮崎文化のアルコール度数20度のスッキリとした飲みやすい焼酎。華やかな香りと個性をお楽しみいただけます。



夏のまんねん グラス 480円（税別）
本格焼酎/20度 原材料/甘藷（ダイチノユメ）・米麹（黒麹）

僕の想いをカタチにさせてもらった焼酎です

渡邊酒造場 蔵人 渡邊潤也氏

「宮崎文化のアルコール度数20度の焼酎を全国の方に楽しんで頂きたいです。オススメは冷やしてロックで（少し氷が溶けるくらいが◎）。この機会に是非お試しください！」



爽やかで、ほんのり甘い焼酎です。

「夏の松露」 松露酒造（宮崎県 串間市）

焼酎を飲み慣れない方でも楽しめる、爽やかで口の中に甘みが残る焼酎です。原料芋に地元串間市で獲れたサツマイモ「宮崎紅」と白麹を使い、冷やしてロックでお楽しみいただける焼酎に仕上がりました。



夏の松露 グラス 480円（税別）
本格焼酎/20度 原材料/甘藷（宮崎紅）・米麹（白麹）

初めて企画から味まで担当させて頂きました！

松露酒造 蔵人 矢野俊裕氏・裕晃氏

「口当たりがよく飲みやすい、焼酎を楽しめるきっかけになれるようなお酒に仕上げました。日向夏など柑橘系の素材を使ったお料理に良く合います。是非お試しください。」



◀ プレスリリースに関するお問い合わせ ▶

株式会社エー・ピーカンパニー 広報：岡田英樹・大澄いづみ

TEL:03-6435-8440(代表) 03-6435-8473(直通)/ e-mail:i.osumi@apcompany.jp