

報道関係者各位

旭酒造株式会社 **WATAMI**

日本酒「獺祭」ブランドの新商品「獺祭 等外」

ワタミグループ外食店舗で限定先行発売開始

ワタミ株式会社の100%子会社で、国内外食事業を展開するワタミフードシステムズ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役：清水 邦晃）の主力業態である JAPANESE DINING「和民」、語らい処「坐・和民」、炭火やきとりと手づくり料理「わたみんな家」（以下、「和民」、「坐・和民」、「わたみんな家」）において、旭酒造株式会社（本社：山口県岩国市、代表取締役社長：桜井 博志、以下「旭酒造」）が製造販売する人気日本酒「獺祭」ブランドの新商品「獺祭 等外」の限定先行発売を4月7日（火）から開始いたします。

■「獺祭 等外」開発の経緯と名前に込められた思い

日本酒「獺祭」の製造元である旭酒造は酒米の帝王と言われる「山田錦」のみを原料としています。しかし酒米の生産量は年々減少傾向にあり、旭酒造では、山田錦の産地である兵庫県を中心に増産を全国に呼び掛けていますが希望する生産量を確保することが課題となっています。山田錦を栽培する上で5~10%発生するといわれる等級の付かない「等外米」が農家にとってリスクとなり生産が伸びないことが理由の一つとしてあげられます。「獺祭」など純米大吟醸の日本酒は等級米を使用することが前提となるため、今まで旭酒造をはじめとする多くの酒造メーカーは「等外米」を購入することなく、農家は仕方なく「屑米」として処分するしかありませんでした。

そこで、旭酒造では、農家だけにリスクを負わず、出来た米は全部、美味しい酒に仕上げて皆様に飲んでもらいたいという思いのもと、「等外米」を使った普通酒表示の新しい日本酒を造る事にしました。通常、等外米は粒が不揃いで、一般的に日本酒を製造する原料としませんが、それを克服するため50%を超えて35%まで精米することで、純米大吟醸である「獺祭」とそん色ない品質までに高めることができました。新しい日本酒は「獺祭 等外」と命名され、「等外米」であっても技術を持って全てのお米を美味しいお酒にする、このような思いが込められています。旭酒造では、この思いを農家と共にすることで不足する山田錦の生産量に少しでも歯止めをかけていきたいと考えています。

旭酒造の桜井社長より「獺祭 等外」のお勧めのマリアージュとして「和民」「坐・和民」では国産鶏の串焼盛合せ（690円 税別）、トマトカプレーゼ（390円 税別）をご推奨いただきましたので合わせてご賞味ください。

■【発売開始時期】：「和民」、「坐・和民」、「わたみんな家」全店で4月7日（火）より発売開始

【対象店舗】：「和民」、「坐・和民」、「わたみんな家」487店舗全店（3月末時点）で販売

【商品概要】：「和民」、「坐・和民」 「獺祭 等外」890円（税別）／グラス1杯
「わたみんな家」 「獺祭 等外」899円（税別）／グラス1杯

*数に限りがございますので「獺祭 純米大吟醸 50」に代わる場合もあります



「獺祭 等外」の和民、坐・和民のPOPより

《本件に関するお問い合わせ先》

ワタミ株式会社 広報・CSR室 中川 直洋

〒144-0043 東京都大田区羽田 1-1-3 電話 03-5737-2784 E-mail: press@watami.net



地球上で一番たくさんのお米を集めるグループになりたい。

WATAMI