



～旬の味覚と共に楽しむ大吟醸缶『蔵ごよみ』シリーズを新たに展開～ 「蔵ごよみ大吟醸 180ml 缶詰（土用の丑）」 を季節・数量限定で新発売

大関株式会社（社長：長部訓子、兵庫県西宮市）は、旬の食材と共に、四季を感じながら手軽に日本酒を楽しめる一合缶の大吟醸酒「蔵ごよみ」シリーズを新たに展開します。第一弾では、夏の味覚である「鰻」をテーマにした「蔵ごよみ大吟醸 180ml 缶（土用の丑）」を、6 月 23 日（月）より季節・数量限定で新発売します。

■開発の背景

健康志向や嗜好の多様化が進む中、飲酒量は減少傾向にあります。今後は“量より質”が重視され、飲み切れる小容量の需要が高まると予測されます。

現在、RTD 缶やビールにおいては四季ごとのデザイン展開が行われていますが、日本酒の季節限定商品は四合瓶以上の容量が多く、小容量での展開は少ないのが現状です。そこで、たまに日本酒を楽しみたい方に向けて、食事に合わせて季節感を感じられる飲み切りサイズの大吟醸缶を提案いたします。

■味わいについて

厳選された酒米を使用し、丁寧に仕込んだ大吟醸酒です。大関オリジナル酵母「白銀酵母」が生み出す、リンゴのようなフルーティーで高い吟醸香と、ふくらみのある余韻が特長です。雑味の無いクリアな飲み口で、さっぱりとした鰻の白焼きにも、甘辛い鰻の蒲焼にも合わせてお楽しみいただけます。

■ラベルデザインについて

夏の味覚である「鰻」のイラストと、夏の趣を感じさせる俳句をあしらいました。

■商品概要

商品名		蔵ごよみ大吟醸（土用の丑）	
内容量／容器		180ml／缶	
ランク		大吟醸酒（精米歩合 50%）	
標準	アルコール度数	15%	
	日本酒度	+1	
	総酸度	1.2	
原材料名		米（国産）、米こうじ（国産米）、 醸造アルコール	
参考小売価格		350 円（税抜）	385 円（税込）
発売日		2025 年 6 月 23 日（月）	
発売地域		全国（季節・数量限定）	



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

大関株式会社 営業推進部 宣伝・広告・通販グループ：小寺
TEL：0798-32-3015 FAX：0798-34-5679
〒663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町 4 番 9 号
HP：<https://www.ozeki.co.jp/>

<商品に関するお問い合わせ先>

大関株式会社 お客様相談室
TEL：0798-32-2016