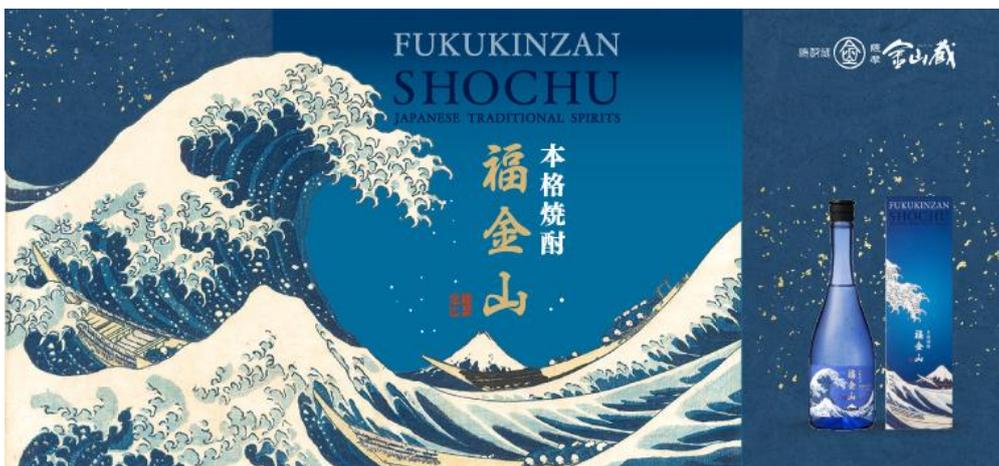


## PRESS RELEASE

本格焼酎×浮世絵 日本の伝統技術と表現のコラボレーション  
**本格芋焼酎「福金山 ～神奈川冲浪裏～」4月9日（木）新発売！**  
～「薩摩金山蔵」開業 20周年を経て、新たな継承へ～

薩摩金山蔵株式会社（本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長：濱田光太郎）は、2026年4月9日（木）より、本格芋焼酎「福金山 ～神奈川冲浪裏～」を新発売します。



## 商品概要

江戸時代の伝統的な焼酎造りと薩摩の歴史を継承する薩摩金山蔵。江戸時代の美と技を継承し、世界にその名を刻んだ浮世絵師・葛飾北斎の「富嶽三十六景～神奈川冲浪裏～」。日本の伝統技術と表現をコラボレーションした商品です。芋製白麹原酒に希少な「黄金麹」を絶妙にブレンドすることで、まろやかさとコクが重なり合い、芳醇な深みのある味わいに仕上げました。共通の色彩である「藍色」を基調としたデザインで、浮世絵の波しぶきとボトルの中で華やかに舞う金箔が融合した逸品です。インバウンドや日本文化に関心のある方へのお土産にも最適です。

ブランドサイト：<https://www.hamadasyuzou.co.jp/kinzan/hokusai/>

ECサイト：<https://shochu.life/item/007633>

商品名	本格芋焼酎「福金山 ～神奈川冲浪裏～」
種別	本格芋焼酎
アルコール分	25度
内容量	720ml 瓶（箱なし・箱付き） / 300ml 瓶
原材料名	さつまいも（鹿児島県産）・米麹（国産米） / 金箔
麹・蒸留方法	白麹・黄金麹、常圧蒸留
発売日	2026年4月9日（木）
希望小売価格	720ml（箱なし）：3,300円（税込） 720ml（箱付き）：3,500円（税込） 300ml：1,980円（税込）



当社はこれからも本格焼酎の魅力をお客様の皆様にお伝えし、感謝を感動の一杯に込めて「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」の実現に向けて、邁進いたします。

## 世界に影響を与えた浮世絵師 葛飾北斎

葛飾北斎（1760-1849）は、江戸時代後期の日本が世界に誇る美術界の巨匠です。90年に及ぶ生涯で役者絵、美人画、風景画、読本挿絵、花鳥画、肉筆画など多彩な作画活動を展開、浮世絵師の域を超えた偉大な業績を残しました。なかでも北斎の代表作である「富嶽三十六景」（全46図）や絵手本の「北斎漫画」（全15巻）は、当時、江戸の庶民から大名まで広く親しまれ、今日で言う大ベストセラーとなりました。日本国内だけでなく19世紀中頃からヨーロッパにも伝えられ、ジャポニズムの流行をひきおこす原動力にもなったのです。1998年アメリカの雑誌「ライフ」が、「この1000年で最も重要な功績を残した世界の人物100人」というアンケートを実施し、その中に日本人でただ一人選ばれたのが北斎でした。現在、世界の様々な場所で北斎の展覧会、イベントが開催され、その作品は多くの人々に驚きと感動を与え続けています。

## 葛飾北斎の代表作 富嶽三十六景 神奈川沖浪裏

この作品は、葛飾北斎が70代で描いた「富嶽三十六景」全46図を代表する傑作です。崩れ落ちる大波の縁が、無数の手のようになって波間に浮かぶ小船に襲いかかろうとする一瞬を捉えています。海外では「グレートウェーブ」と呼ばれ、世界でもっとも有名な日本の絵といっても過言ではないでしょう。荒れ狂う波に翻弄される船上の人々、それを静かに見つめる富士。動と静、遠と近の対比、鮮やかな「ペロ藍」を用いた北斎の画法は、欧州の芸術家たちに影響を与えたといわれています。それはマネ、モネ、ドガ、ゴッホなどの画家だけでなく、音楽家のドビュッシーは、交響詩「海」を作曲し、その楽譜表紙にこの絵を使用しました。

※本格芋焼酎「福金山 ～神奈川沖浪裏～」は、「北斎漫画」の世界一のコレクターである浦上満氏に作品の世界観が的確に表現されるように監修いただきました。

## 薩摩金山蔵について

明治元年創業の濱田酒造は、鹿児島県いちき串木野市に伝兵衛蔵・傳藏院蔵・薩摩金山蔵というコンセプトが異なる3つの蔵を有しています。薩摩金山蔵では「継承」をコンセプトに掲げ、かつて薩摩藩の栄華を支えた串木野金山跡地に、薩摩の歴史と本格焼酎の文化を後世に語り継ぐ場所として2005年に誕生しました。2019年5月には、「薩摩の武士が生きた町～武家屋敷群『麓』を歩く～」の構成遺産の一つとして日本遺産に認定されるなど産業遺産としても評価され、2023年に来蔵者数が150万人を突破しました。

薩摩金山蔵 HP : <https://www.hamadasyuzou.co.jp/kinzan/>

薩摩金山蔵 開業20周年特設サイト : <https://www.hamadasyuzou.co.jp/kinzan/20th/>

### ■ 唯一無二の焼酎造り

金山蔵独自の「黄金麹（※）」を使用し、坑洞内甕仕込み・甕貯蔵を行っています。また、明治時代以前の「どんぶり仕込み」「カブト釜式蒸留」といった伝統的な製法にも取り組んでいます。2024年12月に「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。日本が世界に誇る文化として、焼酎の歴史を後世に語り継ぐ場所を継承して参ります。

※焼酎造りで主流とされる「黒麹」の自然変異によって発見されました。非常に繊細で品質を管理することが難しいと言われていたため、幻の麹となりましたが、薩摩金山蔵の開業にあたって独自の麹菌として復活させました。香り高い果実様の甘い香りとふくらみのある味わいが特長です。

### ■ 開業20周年を経て、社長・濱田光太郎よりメッセージ

串木野金山は、天からの授かりもの、歴史からの授かりものです。かつて薩摩藩の栄華を支え、日本の近代化の礎となった場所。いちき串木野の街に活気をもたらし、地域の歴史と文化を紡いできた地域になくしてはならない場所。ここを訪れた人が皆、金山坑洞の壮大な空間に感嘆の声をあげる。そのような地域の財産である串木野金山との運命的な出会いから20年。私たちは、これからも薩摩の精神と文化を継承した「ここでしかできない本格焼酎づくり」に取り組み、その魅力を未来へ、そして世界に向けて発信し続けて参ります。

【お問い合わせ先】

薩摩金山蔵株式会社 竹松

TEL: 0996-21-2110（平日9:00～17:00 土・日・祝日を除く）

Email : hamada-pr@hamadasyuzou.co.jp