

**春の訪れとともに、成城石井オリジナルのリキュールが新登場！  
成城石井「はちみつと檸檬のお酒」「はちみつと梅のお酒」を3月24日(土)に発売。  
気分やシーンに合わせたアレンジが可能に**

成城石井は、3月24日(土)より、「はちみつと檸檬のお酒」「はちみつと梅のお酒」の2品を販売いたします。当社の酒担当バイヤーが原料から製法までこだわったオリジナルのリキュールです。和歌山県産の厳選されたレモンと南高梅、そして成城石井自社輸入のヒマラヤンアカシア純粋はちみつを使用しました。果実を浸漬する量と時間の試行錯誤を重ねた結果、果実本来の香りと味わいが引き立ち、はちみつの甘味との絶妙なバランス感を味わえる逸品に仕上がりました。もちろん、香料は一切使用していません。本商品の魅力は、飲む方の気分やシーンに合わせて、お好みのアレンジでお楽しみいただける場所。桜の開花を迎えるお花見のシーズンに、春の陽気を感じながら、果実が香るリラックスタイムを過ごしてみたいかがでしょうか。

株式会社成城石井(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:原 昭彦)は、2018年3月24日(土)に成城石井「はちみつと檸檬のお酒」「はちみつと梅のお酒」を発売いたします。いずれも、成城石井の酒類取り扱い店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて販売いたします。

**■お花見のおともにも。果実香る、成城石井オリジナルのリキュール2品が新登場**

日差しが暖かくなり、お出かけが楽しくなるシーズン。桜の開花を迎え始めたこの時期、お花見を一層楽しむための必須アイテムと言えば“お酒”です。成城石井は、おいしさはもちろんのこと、原材料からこだわり、飲む方の気分やシーンに合わせてアレンジを楽しめるオリジナルのリキュールを開発いたしました。和歌山県産の果実と、成城石井自社輸入のヒマラヤンアカシア純粋はちみつなど、選りすぐりの原材料を使用しています。酒担当バイヤーが商品開発の中で最もこだわったのは、製造方法です。試行錯誤を繰り返すことで、レモンや梅の香りとおいしさを最大限引き出すことのできる浸漬量と浸漬時間にたどり着きました。果実本来の香りと味わいが引き立ち、はちみつの甘味との絶妙なバランス感を味わえる逸品です。1杯目はロックで、そして2杯目はソーダ割りで、などと飲み方を変えて楽しんだり、大勢で少しずつ分けて飲んだり、その時の気分やシーンに合わせて、お好みの飲み方を楽しめるのが本商品の魅力。お花見のおともにも、春の暖かな陽気を感じながら、様々なアレンジを楽しんでみてはいかがでしょうか。



【和歌山県産レモン】皮ごと使用することで、香りが引き立ちます。



【和歌山県産南高梅】

**■商品概要**

**成城石井 はちみつと檸檬のお酒 180ml/¥490 アルコール度数:20度 (3月24日(土)発売予定)**

和歌山県の「観音山フルーツガーデン」で栽培された減農薬栽培のレモンを使用しています。防腐剤とワックス不使用のため、皮ごと漬けても安心です。はちみつには、成城石井自社輸入のヒマラヤンアカシア純粋はちみつを使用。香料は使用せず、レモンの香りが最も強い皮の部分を蒸留酒に漬けて抽出することで、本来の香りを抽出しました。さらに、浸漬量と浸漬時間に徹底的にこだわり、はちみつの甘味とレモンの酸味、そして苦味の絶妙なバランス感を追求しました。こだわりのレモンならではの爽やかな香りと、はちみつの優しいまろみがあり、「ほろ苦甘い」味わいが特長の逸品です。ソーダで割ると、レモンの香り高さがより一層際立ちます。



**成城石井 はちみつと梅のお酒 180ml/¥490 アルコール度数:20度 (3月24日(土)発売予定)**

梅の最高級品種とも言われる「南高梅」を使用しています。苦味やえぐみを出さないために、試行錯誤のうえ浸漬時間を短めに調整しました。梅果汁と成城石井自社輸入のヒマラヤンアカシア純粋はちみつを使用することで、深みのある豊かな味わいに仕上がっています。また、熟した梅のフルーティーな香りだけを抽出し、香料は不使用。梅の果実本来の香りをお楽しみいただける、まさに「香り高い」梅リキュールです。






※価格はすべて税抜きです





■酒担当バイヤーおすすめ！ドリンクとの組み合わせ

本商品は、アイデア次第で様々な飲み方で楽しめるのが魅力。ロックやソーダ割りですら分に果実本来の香りと味わいを楽しめるほか、ジュースなどのドリンクと組み合わせることで、さらにおいしく、楽しくお召し上がりいただけます。お花見やホームパーティー、ご自宅でのリラックスタイムなど、気分やシーンに合わせたお好みのアレンジでお楽しみいただくことができます。酒担当バイヤーが、それぞれの商品と合うおすすめの組み合わせを厳選しました。

【はちみつと檸檬のお酒 バイヤーのおすすめアレンジ】

	組み合わせ	味わい
	はちみつと檸檬のお酒 × 成城石井 ピンクレモネードスパークリング	レモンの「ほろ苦甘さ」をピンクレモネードスパークリングが包み込むことで、果実感がアップ。まるで生の果実をかじっているかのようなフレッシュ感があり、春にぴったりの爽やかな味わいです。相性抜群のこの組み合わせが、バイヤーいち押しです。
	はちみつと檸檬のお酒 × 牛乳	はちみつの上質な甘さと牛乳の優しい甘味、そしてレモンの香りが昔なつかしく、ほっとする味わいです。後味に感じるレモンのほろ苦さもポイントです。食後やリラックスタイムにデザート感覚でお楽しみいただくのがおすすめです。
	はちみつと檸檬のお酒 × 成城石井 ジンジャーエール	香り高いレモンと生姜がベストマッチ。はちみつとジンジャーエール、それぞれの甘さが心地よく、そこにレモンの酸味と苦味が加わることで、爽やかな中にも深みのある、豊かな味わいをお楽しみいただくことができます。

【はちみつと梅のお酒 バイヤーのおすすめアレンジ】

	組み合わせ	味わい
	はちみつと梅のお酒 × 成城石井 ピンクレモネードスパークリング	梅のまろやかな甘味がピンクグレープフルーツと調和し、それぞれの特長が引き立ちます。フルーティーな爽やかさが残りつつ、口の中で梅とフルーツの豊かな風味と優しい甘さを感じることができます。バイヤーいち押しの組み合わせです。
	はちみつと梅のお酒 × 牛乳	はちみつの上質な甘さとまろやかな梅の味わいが牛乳のコクと甘味と不思議にマッチし、優しい味わいのカクテルに大変身。ご自宅にある飲み物で、手軽にお楽しみいただくことができます。ほっと一息つきたい時や、リラックスタイムにおすすめです。
	はちみつと梅のお酒 × 成城石井 有機ダージリンティー	熟した梅の香りとダージリンのフルーティーな香りがベストマッチ。口に入れると、梅の深みある豊かな味わいとダージリンの上品なコクが広がります。後味すっきりで甘さ控えめのため飲み飽きず、お食事にもぴったりの組み合わせです。
	はちみつと梅のお酒 × 成城石井 ソルティーレモネード	はちみつの甘味と青々とした梅の風味が、ソルティーレモネードのすっきりとした味わいを引き立たせ、バランスの取れた爽やかな味わいです。ジュース感覚で飲むことができるため、お酒が苦手な方にもおすすめです。

【おすすめアレンジ 番外編】

まだ肌寒いこの時期、屋外でのお花見には、ステンレスボトルなどでお湯を持参して、お湯で割ってもお楽しみいただくことができます。

※画像はすべてイメージです。

《本件に関するお問い合わせ先》  
**成城石井 PR 事務局(株式会社カーツメディアコミュニケーション内)**  
 担当:松田・出口・園部・村越  
 TEL:03-6427-1827 MAIL:info@kartz.co.jp