

「熱帯夜に飲みたいや」南国へ誘う 本格芋焼酎

薩摩酒造 『MUGEN 白波 The Tropical Wave』 数量限定で新発売
～この夏、トロピカルな炭酸割りをご提案～

薩摩酒造株式会社（代表取締役社長：本坊愛一郎、本社：鹿児島県枕崎市）は、主力商品の白波ブランドから炭酸割りに特化したプレミアム焼酎『MUGEN白波 The Tropical Wave（むげんしらなみ ザ トロピカル ウェーブ）』（以下、MUGEN白波 TTW）を7月5日（月）よりメーカー出荷し、数量限定で新発売します。



夏の到来が近づき、まもなく炭酸割りの美味しい季節がやってきます。これまで焼酎の炭酸割りといえば、甲類焼酎が親しまれてきました。一方で、本格焼酎（乙類）を炭酸で割ることは、本来の風味や味が損なわれると敬遠されてきました。近年はハイボールやレモンサワーの人気、炭酸水市場の拡大により日常的に炭酸水を愛飲する人が増加しており、その波は本格焼酎にも及んできています。

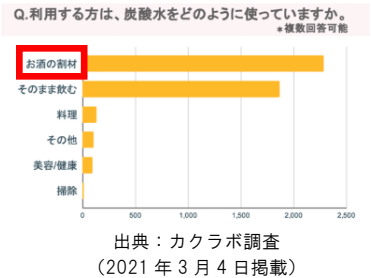
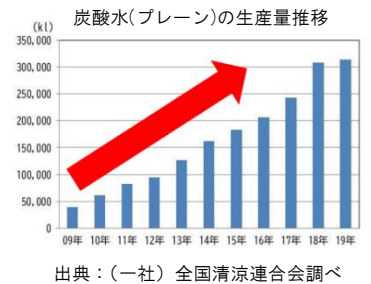
薩摩酒造では、2011年から本格焼酎の新しいフレーバーを生み出すために、さつまいもの研究開発に取り組んできました。約10年間で600品種を検証した結果、柑橘系と紅茶の香りを生み出すβ-カロテンの多い鮮やかなオレンジ色の「サツマアカネ」に辿り着きました。

「常圧蒸留」と「減圧蒸留」※1の原酒を黄金比でブレンドすることによって「サツマアカネ」の持つ香りと味わいは、より一層香り豊かで軽快になり、炭酸割りに最適な焼酎が完成しました。焼酎フルーツポンチにしてデザート感覚でも、炭酸割りにミントを加えモヒート風の焼酎カクテルとしても、またスパイシーな香り漂う豪快な肉料理にも最適です。

薩摩酒造は、本格焼酎の無限の可能性を追求するブランドとして「MUGEN白波」を2019年から数量限定で発売してきました。2021年は、消費者のニーズに応えるべく、「サツマアカネ」を使用した炭酸割りに特化した本格芋焼酎を『MUGEN白波 TTW』として数量限定で新発売します。夏は気温30℃を超える熱帯のような枕崎からお届けするトロピカルな香りで、ひとときのリゾート気分をお楽しみください。



薩摩酒造は、これまで焼酎の製造技術と薩摩地方に伝わる焼酎文化を受け継いできました。今後も技術力を磨きながら、鹿児島から全国、日本から世界へ焼酎文化のさらなる発信に努めてまいります。



『MUGEN 白波 The Tropical Wave』の特長・こだわり

- 薩摩酒造だけが使用する事が出来る、唯一無二の新品種「サツマアカネ」
農研機構九州沖縄研究センターと共同開発した、薩摩酒造だけが取り扱える新品種のさつまいもです。約10年間、600品種以上の中から「香り」を重視して選び抜かれた優等品種で、よりフルーティでスッキリとした味わいです。「サツマアカネ」を使用した『MUGEN白波 TTW』には多くの香りの成分が含まれており、中でも柑橘類を感じさせる「リナロール」が、コガネセンガンで造った芋焼酎の約12倍も含まれています。
- 「南国」をイメージしたトロピカルなラベルデザイン
鮮やかな「ブルー」と「オレンジ」のメインカラーが織りなすカラフルなグラデーションが象徴的で、九州南端にある鹿児島島の温暖な気候と「南国」のイメージをかけたトロピカルなデザインを採用。背景には、炭酸のパチパチと弾ける泡とカモメが描かれた夏にぴったりの爽やかなデザインです。
- 「黄金比ブレンド」による味わい
炭酸割りにした際に、サツマアカネのフルーティさや甘味が最大限に味わえるように、常圧蒸留で造った原酒とさらにそれを減圧蒸留した原酒の黄金比を、当社ブレンダーが試行錯誤し考案しました。「柑橘」の香りが薄まることなく、「キレ」が増して爽快な口当たりとなり、炭酸割りに最適な酒質です。



※1 ①「常圧蒸留」と②「減圧蒸留」

①発酵した焼酎モロミに熱を加え、その蒸気を集めて液化する「常圧蒸留」は、原料の風味をよく引き出します。一方、②蒸留機内の気圧を下げて蒸留する「減圧蒸留」は、口当たり軽やかな酒質を引き出せるのが特長です。今回の『MUGEN 白波 TTW』では、常圧蒸留で風味を引き出した原酒に、さらに減圧蒸留する工程を加えた原酒をブレンドし、よりフルーティな香りを際立たせることにこだわりました。これにより炭酸割りに特化した味わいとなっております。

『MUGEN 白波 TTW』の一手間加えた楽しみ方 ～Tropical ICE Shower (トロピカル アイス シャワー)～



■「MUGEN 白波」シリーズとは

薩摩酒造の本格焼酎造りへの姿勢を体現する「本格焼酎の“無限”の可能性を追求する」ことをコンセプトにした、白波ブランドのプレミアムシリーズ。第1弾は、特許技術を取得した土室糖化芋と新しい蒸留技術で、さつまいもの甘みを最大限に引き出した『MUGEN 白波』を2019年、2020年に数量限定で発売しました。



<商品概要>

商 品 名：MUGEN 白波 The Tropical Wave (むげんしらなみ ザ トロピカル ウェーブ)

品 名：本格焼酎

原 材 料：さつまいも（鹿児島県産・サツマアカネ）、米こうじ（国内産米・白麴）

アルコール分：25 度

内 容 量：900mL、1,800mL

参考小売価格：900mL：1,430 円（税込）、1800mL：2,750 円（税込）

発 売 開 始：2021 年 7 月 5 日（月）よりメーカー出荷

発 売 地 域：全国

販 売 方 法：全国量販店、業務店、薩摩酒造花渡川蒸溜所「明治蔵」、薩摩酒造公式通販サイト

※包装の透明な袋は UV カット仕様です。品質維持のため入れた状態で保管ください。

※全ての商品に首掛け POP を付けています。

<会社概要>

企 業 名：薩摩酒造株式会社

代 表 者：代表取締役社長 本坊愛一郎

本 社 所 在 地：鹿児島県枕崎市立神本町 26 番地

設 立：昭和 11 年 6 月 21 日

資 本 金：2 億 1,735 万円

従 業 員 数：218 名

業 種：酒類の製造販売並びに輸出入、清涼飲料・果汁その他飲料の製造販売並びに輸出入、
農作物の研究開発及び生産物の販売、レストラン他飲食店の経営 他

連 絡 先 TEL：(代表) 0993-72-1231

公 式 サ イ ト：<https://www.satsuma.co.jp/>

公 式 Instagram：https://www.instagram.com/satsuma_shuzo/

公 式 通 販 サ イ ト：<https://shiranamitsuhanshop.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

薩摩酒造株式会社 マーケティング部：本坊、島田

TEL：0993-72-1231 E-MAIL：satsumashuzo-media@satsuma.co.jp