

2023年9月1日

若手注目俳優の小関裕太さんが
氷グラスに入った彩響の炭酸割りを手に乾杯しキックオフを宣言!!

未体験の冷涼感!本格焼酎「彩響」POP-UP EVENT

オープニングセレモニー事後レポート

～2023年9月1日(金)～3日(日)の期間限定で六本木ヒルズ 大屋根プラザにて開催～

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、長年培った製造技術から生まれた青リンゴのような爽やかな香りと冷涼感が楽しめる本格焼酎「彩響(あやびき)」を、より多くの方々に全身で体験していただく「未体験の冷涼感!本格焼酎「彩響」POP-UP EVENT」の期間限定開催に先駆け、キックオフセレモニーを開催しました。

当日は若手注目俳優の小関裕太さんにご登壇いただき、氷グラスに入った彩響の炭酸割りを手に乾杯し、彩響の“未体験の冷涼感”を体感いただきました。



■ 本イベントのために、特別に加工された氷グラスに注がれた彩響の炭酸割りで乾杯!

「今年の夏一番最も爽やかな体験になる」とコメント

まだまだ残暑が厳しい東京・六本木に、彩響が持つ冷涼感を全身で楽しめる冷凍コンテナが登場。キックオフセレモニーに登場した小関裕太さんは会場を見て、「彩響カラーの白を基調として全体で爽やか感を体験できる、提灯が日本らしいです。」と興奮気味にコメント。

このイベントの開会宣言として、本イベントのために特別に加工された氷グラスに注がれた彩響の炭酸割りで乾杯し、「は～爽やか。まさに冷涼感！飲んだことがない味！芋の香りが立ち上っていく香りとともにスッキリ飲めます。芋の香りはもちろん、ほのかに青リンゴらしいフルーティーな香りが後味として広がってきます。」と話しました。また、冷凍コンテナ内で彩響炭酸割りを体験し、「うま～これいいですね。氷点下の世界で彩響の炭酸割り。幸せです。キンキンに冷えた氷のグラスで飲むのが美味しい。枡でいただくのがまたいいですね。のどごしはもちろん全身でひんやり感を楽しめるので夏にぴったりです。夏に体験したいことがぎゅっと詰まっていて、また来年の夏も絶対にやってほしいです。」と話しました。

■ 彩響に合うペアリングフードに舌鼓「美味しそう、ブルスケッタと、彩響」と一句

さらに、本イベント内では彩響と相性ピッタリなオリーブオイルを使用したフードである「ブルスケッタ」と彩響炭酸割りをペアリングしていただき、「焼酎の爽やかさとマッチしていて美味しいです。彩響の香りがオリーブやバジルの香りをより一層引き立ててくれますね。自宅でもレモン系の料理と合わせたら美味しそうです。塩味の焼き鳥にも合いそうですね。」と話しました。また、「美味しそう、ブルスケッタと、彩響」と一句詠むなど、チャーミングな一面も魅せました。「夏の思い出に残る最高の体験になりました。」と締めくくりました。



■「未体験の冷涼感!本格焼酎「彩響」ポップアップイベント」概要

・開催日時 : 2023年9月1日(金)17:00~20:00 / 9月2日(土)・3日(日)10:00~20:00

・開催場所 : 六本木ヒルズ 大屋根プラザ (住所:東京都港区六本木6丁目10-6)

・アクセス : 日比谷線「六本木駅」より直結 / 大江戸線「六本木駅」より徒歩4分

※事前の予告なく、イベント内容や、イベント実施時間を変更させていただく場合がございます。



■提供メニュー

- ・彩響炭酸割り(氷グラスでの提供) 1,000 円(税込)
- ・彩響炭酸割り(プラカップでの提供) 200 円(税込)
- ・彩響モヒート 300 円(税込)
- ・かごしま知覧茶 200 円(税込)
- ・彩響ボトル 1,400 円(税込)

※20 歳未満のお客様はお酒のご注文・購入はできません。

※数に限りがございますので、予めご了承ください。

■「彩響バー」体験方法

会場内にある彩響バー体験受付にて、彩響炭酸割りまたは、彩響モヒートをご購入いただいた方は、氷点下の冷凍コンテナ内でご提供いたします。

※事前の予告なく、体験方法を変更させていただく場合がございます。

■長年培った製造技術と新たなチャレンジで生まれた本格焼酎「彩響」とは

「彩響」とは、みなさまがこれまでに経験したことがない“未体験の冷涼感”を感じられる本格焼酎です。当社が長年培ってきた製造技術を活用し、日本酒造りに用いられる「清酒酵母」や、気温の高い南国鹿児島で「低温発酵仕込」という新たなチャレンジを行い、「彩響」を開発しました。

何かと忙しい毎日の中で「リフレッシュしたいとき」「気持ちを切り替えたいとき」にぴったりな、青リンゴのような爽やかな香りと、“吟醸香”と呼ばれるすっきりとしながらもフルーティーで華やかな香りを纏った新発想の本格芋焼酎「彩響」をどうぞお楽しみください。

<特徴>

薩摩焼酎の概念を覆す“低温発酵仕込”

清酒酵母の特徴を最大限に引き出すための絶対条件は、もろみの発酵温度を極限まで抑える事。

南国鹿児島での低温発酵を実現するためにとった手段が、“冬季限定仕込み”。しかも特に寒い期間に限定して製造する事で、この酒質を引き出す事にようやく成功しました。

まるで青リンゴ 清涼感を演出するもう1つの香り

彩響はまず最初に香りを存分に楽しんでいただきたい商品です。

清酒酵母が生み出すフルーティーな“吟醸香”に加え、まるで“青リンゴ”のようなフレッシュで爽やかな香りを感じとっていただけるはずです。

芋焼酎のイメージを覆す“香りの二重奏”と澄み切った味わいをぜひ実感してください。



炭酸割りで際立つ「爽快さ」と「香り」

彩響の特徴を一番楽しめる飲み方は「炭酸割り」です。

キレのあるシャープな酒質に、炭酸が重なりあい更なる冷涼感が楽しめます。

炭酸の泡がはじけるたびに香る青リンゴのような爽やかな香りと爽快なのごしをぜひお楽しみください。

<商品概要>

- ・商品名 : 彩響(あやひびき)
- ・品目 : 本格焼酎
- ・度数 : 25 度
- ・内容量 : 900ml 瓶
- ・参考小売価格 : 1,397 円(税込)
- ・販売地域 : 首都圏先行発売(1 都 7 県)
(東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、栃木県、群馬県、山梨県)
- ・原材料名 : さつまいも(鹿児島県産)、米こうじ(国内産米/白麴)
- ・荷姿 : 6 本入りダンボール
- ・サイズ : 単品サイズ(mm) 81×81×290 1.32kg
ケースサイズ(mm) 258×174×306 8.4kg
- ・URL : <https://www.satsuma.co.jp/ayahibiki/>



「彩響」特設サイト QR コード

■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 : 209 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/>
- 公式通販サイト : <https://shop.satsuma.co.jp/>
- 公式 Instagram : https://www.instagram.com/satsuma_shuzo/