



挑戦し続ける蔵、西酒造。蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」オープン

普段の酒とは“別に詔らえた”特別な酒『別詔仕込』をここ「蔵直」のみで、解禁

第1弾は1,000本限定の焼酎『No.001 HONKAKU SHOCHU』 本日より予約受付開始

「蔵直CLUB」サイトURL:<https://kurachoku-club.shop>

西酒造株式会社(所在地:鹿児島県日置市、代表取締役:西 陽一郎)は、2021年11月1日(月)11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」をオープンいたします。また、希少な原料、オーダーメイドに近いデリケートな造り方、既存の常識を覆す考え方、それらを反映した普段の酒とは“別に詔らえた”特別な酒『別詔仕込』、その第1弾である『No.001 HONKAKU SHOCHU』の1,000本限定予約販売を開始いたします。



### 夕陽色の芋“タマアカネ”で醸した『別詔仕込』第1弾 1,000本限定『No.001 HONKAKU SHOCHU』

1845年の創業以来、薩摩の地で旨さを求めて酒造りを続けてきた西酒造が、「蔵直CLUB」限定で販売する新商品の第1弾に伴い、最高峰の品質で珠玉の「焼酎」、『No.001 HONKAKU SHOCHU』を用意しております。

本商品の“別詔”は、原料であるさつまいもにタマアカネというオレンジ芋を使用している点です。**タマアカネの特徴はアブリコットやマンゴーといったトロピカルフルーツのような、ふくよかな甘い香り。**そして今回は、そのタマアカネの特徴であるふくよかな甘い香りがより際立つよう、その主成分であるβ-イオノンの含有量を増やすために特別に西酒造の試験農場で2畝のみの数量限定で試験栽培を実施いたしました。通常、さつまいもの収穫には苗付から約110~150日かかるところを、収穫日まで200日以上かけ丹精込めて育て上げています。

そして飲んだ時にβ-イオノンの香りがしっかりと感じられるよう、丁寧に確認しながら発酵温度・発酵日数を決定。蒸留機には蒸気が原酒に変わるスワンネック部分が銅製のものを使用し、銅によって原酒から余計な雑味や匂いが取り除かれるよう工夫いたしました。

焼酎造りの原点である芋の栽培から蒸留まで、全ての工程を普段とは“別に詔えた”『No.001 HONKAKU SHOCHU』。タマアカネによる雑味のない新鮮な野菜のような爽やかさとすっきりとした甘みが楽しめる、今までにない芋焼酎となっています。

## 商品概要



商品名: No.001 HONKAKU SHOCHU

予約開始日時: 2021年11月1日(月)11時

価格: ¥5,500(税込)

アルコール度数: 25度

原材料名: 薩摩芋(鹿児島県産 玉茜)、米麴(国産米)

内容量: 200ml

香り: ★★★★★

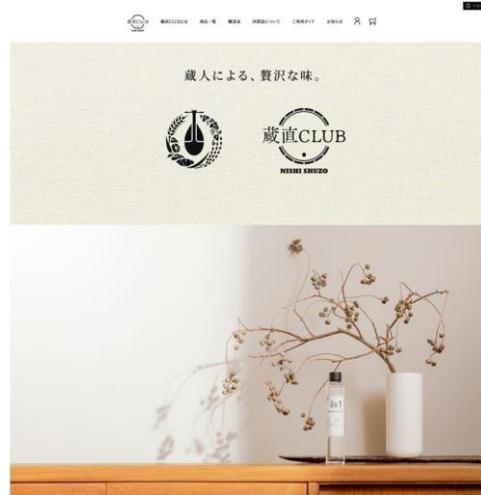
甘み: ★★★

飲み方: ロック、炭酸割り、お湯割り

## 「蔵直CLUB」とは

2021年11月1日(月)11時より、蔵と飲み手を直接繋ぐECサイト「蔵直CLUB」をオープンいたします。これまで、原料となる農作物の旬の時期や、醸造過程のデリケートさからごく少量しか造ることができず、蔵人しか味わえなかったようなお酒が数々ありました。その希少さから小売などには出せないものの、お客様にこの高品質なお酒を手にとってもらいたいという思いから、ECサイトをオープンすることとなりました。

「蔵直CLUB」サイトURL: <https://kurachoku-club.shop>



## 『まだ蔵人しか味わったことのないお酒を。』～「蔵直CLUB」開設の背景・西酒造の想い～

このたびオープンする「蔵直CLUB」にて販売予定のお酒は、数少ない希少な原料から造られたお酒や、蔵の中で試作する中で新たに生み出された特別な仕込みを拵えたお酒など、西酒造の蔵人の英知が集結したものとなっております。またこういった背景から、どれも数量限定で、再販等は予定していない希少なお酒ばかりです。お酒を主役にゆっくと嗜む時間がお好きな方や本格思考の方には、ぜひこの機会に「蔵直CLUB」をご覧くださいと思っています。今までの常識が変わる、運命的な一本に出会えるかもしれません。



### 「蔵直CLUB」オリジナルブランド『別誂』

私たち西酒造は、お酒造りにおいて「農業」を起点とした醸造にこだわっております。今回「蔵直CLUB」より販売を予定しているお酒は、希少な原料、オーダーメイドに近いデリケートな造り方、既存の常識を覆す考え方を反映した、全ての工程を“別に誂えた”特別なお酒ばかり。

今までには無い「美味しい」の別世界をお楽しみ頂けるよう、蔵人が本気で生み出した作品です。ぜひ、今後の「蔵直CLUB」にもご期待ください。

## 蔵人のコメント



「農業の力を存分に引き出した旨さを。」

焼酎宝山蔵 杜氏 田之頭賢二氏

西酒造にとって、酒を造るスタートラインは薩摩の大地の上に引かれています。なぜならば、酒の旨さの根本は大地に育つ農作物にあるからです。私たちは屋根のない、もう一つの蔵と呼ぶべき自社試験農場を設け、土づくりから始める酒造りを行い、農業の素晴らしさをお伝えしています。

## 次回『別誂』のお知らせ

『No.001』シリーズ第2弾には、樽で熟成する前の蒸留を終えたウイスキー原酒である「ニューポット」を予定しております。熟成前でしか味わえない楽しみを、『別誂』でご用意いたします。どうぞ、ご期待ください。

## 西酒造とは

西酒造は、1845年の創業以来、3世紀に渡り薩摩の大地の豊かさに支えられて酒造りを続けている蔵元です。目には見えない小さな命たちが持つ発酵の力を借りて、自然の恵みを美味しいお酒として醸していくこと。すべての酒造りで、その思いは変わることがありません。

### 【主なブランド】

●GLADSTONE URLAR

ブランドサイト : <https://urlar.co.nz/japan/>

●日本酒 天賦

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/tenbu/>

●焼酎 宝山

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/houzan/>

●御岳蒸留所

ブランドサイト : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/ontake/>

### 【会社概要】

会社名 : 西酒造株式会社

代表取締役 : 西 陽一郎

所在地 : 〒899-3309 鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17

創業 : 弘化2年(1845年)

事業内容 : 本格焼酎・日本酒・ウイスキー・ワイン・リキュール・スピリッツの製造販売

公式HP : <https://www.nishi-shuzo.co.jp/>

公式ECサイト : <https://kurachoku-club.shop/>

公式ECサイト : <https://www.instagram.com/kurachoku club/>