

ケンドーコバヤシさんが「至高の晩酌」を体験！  
最後の一滴まで香りが続くリニューアル版「晩酌」を絶賛  
日本盛株式会社 『至高の「晩酌」体験会』開催レポート

日本盛株式会社（本社：兵庫県西宮市、代表取締役社長：森本太郎）は紙パック日本酒「日本盛 晩酌シリーズ（6品）」のリニューアル発売を記念し、2024年10月23日(水)に『至高の「晩酌」体験会』を実施いたしました。

当日はスペシャルゲストとして、ケンドーコバヤシさんをお迎えし、リニューアル商品の試飲体験や、ご自身のお気に入りのおつまみと一緒に「晩酌」を楽しむ『至高の「晩酌」体験』、「晩酌」の美味しい飲み方など、日本酒にまつわるトークを行っていただきました。



■「若手芸人時代に飲んでた酒とは全然違って、うまい！！」  
ケンドーコバヤシさんがリニューアル晩酌に感激

発表会には日本酒はもちろん、お酒好きとして知られているケンドーコバヤシさんに登壇いただきました。和食がお好きということもあり、普段はお店で勧められた銘柄を飲むことが多いとか。また、空港でその土地の珍味を購入して日本酒を合わせて楽しむことも多く、自宅には常に日本酒のストックがあるとお話し、お酒好きをアピールしました。「普段紙パックの日本酒を飲むことがあるか」と聞かれると、「若い頃にホームセンターでテープで2本をまとめて安売りされている商品をよく買っていた」というエピソードも教えていただきました。

その後、家飲みをイメージしたダイニング風のセットでご自身のお気に入りのおつまみであるというポテトサラダ入りちくわの磯部揚げや角煮、パクチー餃子とともにリニューアル版「晩酌」を飲んでいただきました。一口飲んで「若手芸人時代に飲んでた酒と全然違って、うまい。良いお酒だ..!」と感激し、自らおちょこに2杯目を注ぎながらまさに「至高の晩酌」を体験いただきました。



もっと、  
美味しく、美しく。

日本盛

■製造から半年相当経過したリニューアル晩酌も「うまい」  
特許取得の「香り長持ち製法」を大絶賛

続いて、リニューアルした「晩酌」の最大の魅力である「香り長持ち製法」により、製造から時間が経っても、最後の一滴まで、香りが長持ちすることを体験いただく企画として、ケンドーコバヤシさんにどちらが晩酌かを当てる飲み比べ企画を行っていただきました。

まずは日本酒の劣化臭“老香（ひねか）”の発生を抑える酵母を用いた「晩酌」（=A）と、一般的な日本酒（=B）、どちらも製造から半年相当が経過したものを飲み比べ。A・B飲み比べてすぐに晩酌はAであると答え、見事正解。晩酌ではないBについては「若い頃によく飲んでた（まとめて安く買った紙パック日本酒）味。たぶん売れ残りがまとめて売られてたんか。謎はすべて解けた！」とコメントし、会場を笑いに包みました。次に、開封したばかりの「晩酌」と、製造から半年相当が経過した「晩酌」を飲み比べていただき、「ほとんど差異はない。すごいですね。」と長時間経っても香りの劣化が少ない「晩酌」を絶賛しました。

最後に、これからの季節に楽しみたい至高の晩酌のお供を聞かれ、「意外と誰もやってないと思うんですけど、ブドウ。酒落てるでしょ？意外と良いんですよ。」とお話しました。「晩酌（家飲み）のために日本盛の晩酌を用意していただくと豊かな秋冬になると思います。ぜひみなさんもお試してください。」と締めくくりました。



リニューアル「晩酌シリーズ」について

日本盛の「晩酌」は、最後の一滴まで「日本酒本来の良い香り」を楽しむことができます。その秘密は、特許取得の「香り長持ち製法」（特許第7101362号）です。日本盛が独立行政法人酒類総合研究所と共同で開発した、老香の発生を抑える酵母を用いた製法を採用することにより、イヤなおいの原因の一つである老香の発生を抑えることに成功しました。

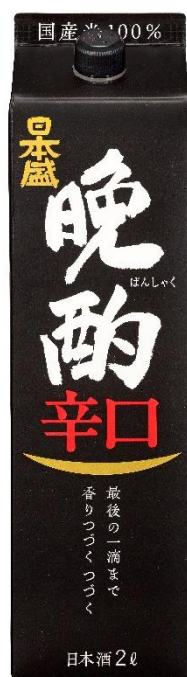
旨味コクはそのままに、香りだけでなく味わいもより一層すっきりとした味に改良しました。どんな食事にも良く合って飽きがこないから、毎日の晩酌にピッタリ。紙容器日本酒ユーザーの84%が晩酌を「買いたい」と答えました。（日本盛調べ）



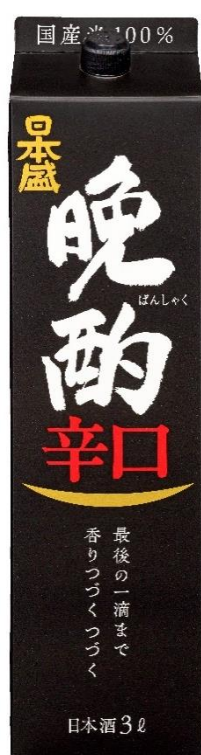
商品概要	オリジナル酵母を使用し、旨みにこだわった酒質を実現。そのままでも、爛でも美味しい飲み方を選ばない定番酒。
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類／酸味料
アルコール度	13度以上14度未満
日本酒度	-0.5
酸度	1.3
アミノ酸度	1.0
精米歩合	75%
発売日	2024年9月19日（木）
発売地域	全国



200ml



2L



3L

商品概要	オリジナル酵母を使用し、旨みにこだわった酒質を実現。すっきりとキレのある喉ごしの中に味わい深い旨さがある辛口。
原材料名	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類／酸味料
アルコール度	13度以上14度未満
日本酒度	4.5
酸度	1.3
アミノ酸度	1.2
精米歩合	75%
発売日	2024年9月19日（木）
発売地域	全国

#### ■会社概要

企業名 : 日本盛株式会社  
代表者 : 森本太郎  
本社所在地 : 兵庫県西宮市用海町4番57号  
設立 : 1889年（明治22年）  
資本金 : 100,000千円  
従業員数 : 169名（2023年3月31日時点）  
業種 : 清酒その他酒類の製造並びに販売  
化粧品の販売  
連絡先TEL : 0798-32-2501  
公式サイト : <https://www.nihonsakari.co.jp/index.shtml>  
公式Instagram: [https://www.instagram.com/nihonsakari\\_official/](https://www.instagram.com/nihonsakari_official/)

#### ■お客様からの問い合わせ先

日本盛株式会社 お客様相談室  
TEL : 0798-32-2590（9:00～16:30、土・日・祝日は除く）