

News Release

 2021年11月1日
 株式会社エー・ピー・ホールディングス

< 第2弾産地応援キャンペーンは 11/1「焼酎の日」を記念して本格焼酎を対象に >
 酒の提供が止まり在庫停滞したおいしい本格焼酎を地鶏炭火焼と一緒にたくさん楽しもう！
 塚田農場では焼酎を半額提供、EC はコラボ焼酎セットを販売

株式会社エー・ピー・ホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役 社長執行役員 CEO：米山久）が運営する「塚田農場」（ここでは「宮崎県日南市 塚田農場」、「宮崎県日向市 塚田農場」、「鹿児島県霧島市 塚田農場」を指す）は、店舗の営業再開に伴い、コロナ禍を共に耐えた生産者に少しでも還元することができるよう、産地応援キャンペーンを実施しており、第2弾では11/1「焼酎の日」を皮切りに、緊急事態宣言の営業自粛中に滞った「焼酎」の消費促進とファンづくりを目指して参ります。

今回実施しているキャンペーンでは看板商品の地鶏をたくさん召し上がっていただくことも重要な目的にしており、第2弾では「地鶏炭火焼」を15%増量してご提供します。この機会に、味わい深い地鶏と本格焼酎の、抜群の相性をぜひお楽しみください。

<産地応援キャンペーン 第2弾>

■期 間：2021年11月1日（月）から2021年11月23日（火）まで

■内容1：塚田農場で提供する**焼酎関連商品（※）**を半額で提供
 焼酎にベストマッチ！「地鶏炭火焼」を15%増量

（※ボトル・デキャンタは対象外）

■内容2：塚田農場のために醸してもらったこだわりの本格焼酎を
 焼酎がより楽しめる「おうち塚田農場 産直便」の料理とセットで特別販売

産地応援 キャンペーン第2弾！ 11/1🌕～11/23🔥


<キャンペーン概要>

- 期間：2021年11月1日（月）から2021年11月23日（火）まで
- 内容：本格焼酎・地鶏の消費促進を店舗・オンライン販売の2方向で同時開催

≪店舗≫産地応援キャンペーン第2弾

キャンペーン特設ページ▶ <https://www.tsukadanojo.jp/reunion-fair2021/>

- ・焼酎全種、何杯飲んでも半額（ボトル・デキャンタ商品は対象外）
- ・地鶏炭火焼 15%増量（季節の炭火焼も対象）

[焼酎について]

緊急事態宣言中、時短営業や休業で飲食店が大きな打撃を受けたことは周知の事実ですが、川上となる産業の窮地は、一般に体感が伴いにくいこともあり、あまり知られていません。

本格焼酎も困難な状況を強いられた業界のひとつです。

しかし苦しい状況の中でも、変わらず様々な努力と工夫を凝らし、心のこもったおいしい焼酎が醸されています。

11月1日は「本格焼酎の日」です。新酒が出回り始めるこの時期を記念し、毎年多くの焼酎ファンが、その年ごとの新酒の出来栄を楽しんできました。今年はこの機会を通じて改めて焼酎の楽しさやおいしさに気づいてもらい、少しでも焼酎の消費量が上がり、蔵にコロナ禍以前の活気が戻ることを願いたいと思います。

ぜひ塚田農場で、個性豊かな焼酎をいろいろな方法で飲んでみてください。スタッフにお訊ねくだされば、おすすめの料理と割り方などもお伝えします！

[15%増量！地鶏炭火焼について]

飲食を気兼ねなく楽しめる日が戻ってくるのを待ち望んでいたのは、当社を象徴する大切な食材「地鶏」などの生産者も同じです。ずっとお店でご提供できなかった分、地鶏のご用意がたくさんできています。

焼酎との相性抜群の「地鶏炭火焼」をたくさん召し上がっていただけるよう、本期間中は15%増量でご用意いたします。



- 対象：「宮崎県日南市 塚田農場」、「宮崎県日向市 塚田農場」、「鹿児島県霧島市 塚田農場」
営業を再開している上記屋号の店舗全店

- 特記：営業情報は来店予定店舗まで直接ご確認ください。
電話番号等の検索先⇒ https://www.tsukadanojo.jp/shop_search/
 - ・営業開始・終了時間は店により異なります
 - ・定休日を設けている店舗があります。

≪オンライン≫「焼酎の日」記念企画

「焼酎の日」記念コラボ企画

飲んで産地応援
おうちで焼酎フェア

塚田農場 × MADEYA

期間限定 焼酎&おつまみセット

キャンペーン特設ページ▶ <https://www.imaday.jp/c/shochu/shochu-01/shochu-01-02>

塚田農場専用に醸していただいた、市場には出回らないコラボ焼酎（それぞれ一升瓶）2本とミニボトル2本、おつまみ3種がセットになった、今回限りの特別なパッケージです。

■価格：12,000円（送料、税込）

■本格焼酎

ムラサキの潤平 芋 30度 1.8L

【炭酸で割ることを前提に初心者も玄人も満足の"ムラサキの潤平"】

強めの炭酸で割ることを前提に、醸造の過程での水の分量を調整し濃密な味わいに仕上げた今年の「ムラサキの潤平」は、昨年の20度から25度に度数を上げ炭酸割りにぴったりな紫芋(原材料:ムラサキマサリ)を原料にした焼酎です。炭酸で割ることで泡がはじけた時に薫る紫芋の薫りとすっきりとした喉越しで焼酎初心者にも飲みやすい仕上がりです。

喉を通る時に感じられるすっきりとした酸味はヨーグルトに近く、さらに時間を置くに連れて感じられるモンブランのようなクリーミーな甘い薫りの移ろいをお楽しみいただけます。

▷宮崎県 小玉醸造



若潮 515 for HB 芋 35度 1.8L

【ウイスキーと焼酎のいいところ取り"WAKASHIO 515 for Highball"】

塚田農場が若潮酒造と共に造った特別な思いのこもった熟成焼酎です。

若潮酒造にてシェリー樽で10年熟成させた白麹の貴重な芋焼酎をベースに、2年熟成させた黒麹の芋焼酎をブレンドしました。ブレンドのちょっとした加減で味が大きく変わってしまうため「ソーダで割っても味が薄まらず、香りのよい焼酎」になるには、絶妙なブレンドのバランス調整が必要とされました。

若潮酒造のブレンド担当である、ブレンダーの萩野逸郎さんがいくつかの試作を重ねた末、高級ウイスキーのような上質な香りと焼酎の優しい甘味を感じる「ウイスキーと焼酎のいいところ取り」をした本格焼酎が完成しました。

▷鹿児島県 若潮酒造



※写真は750mlです。実際は一升瓶商品が届きます

伊勢吉どん 芋 25度 180ml (ミニボトル)

▷鹿児島県 小牧醸造

松露 芋 20度 200ml (ミニボトル)

▷宮崎県 松露酒造

■塚田農場のおつまみ

焼酎に合う塚田農場の料理もお届けします。

みやざき地頭鶏炭火焼 100g (冷凍)

秘伝の壺味噌 150g (冷凍)

鶏白湯塩煮込み 200g (冷凍)

■企画：IMADEYA <https://imadeya.co.jp/>

多彩でユニークな当社の酒類ランナップをサポートし続けてくれているIMADEYAとのコラボレーション企画です。

※発送等に関する詳細はサイトをご確認ください。

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社イー・ピー・ホールディングス 広報 上原

TEL：070-3199-7973 メール：pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。