

4月6日は「しろの日」! 高橋酒造が「味わい力」向上推進を宣言。

「くまモン」を起用し、本格米焼酎「しろ」と熊本の「あか」の食材の組合せを通じて、食の楽しみを訴求

食を楽しむ力「味わい力」向上への貢献を掲げる高橋酒造株式会社(本社:熊本県人吉市、代表取締役社長:高橋光宏)は、**4月6日「しろの日」**より、熊本県営業部長「くまモン」を起用し、熊本の「赤」の食材との組み合わせなどを通じて「味わい力」を熊本から日本全国へ広げるキャンペーンを開始いたします。

「味わい力」とは、食への興味、食材への知識、調理方法への関心、そして料理と飲み物の組み合わせを考える事により培われる食を楽しむ力です。※1

高橋酒造が製造する「しろ」は、人吉盆地の清らかな水と良質な米のみを原料として造られた本格米焼酎です。減圧蒸留法により製造しているため、すっきりとした飲み口と、上品で芳醇な香り、クセのないすっきりした口当たりで、どんな料理も美味しく引き立てる、まさに「食を楽しむ」ための食中酒です。

「しろ」を生み出した熊本県は、また、古来より「火の国」と呼ばれ、生産量全国1位を誇るトマトやスイカ、あか牛など、豊かな自然の恵みがぎゅっとつまった「あか」の特産品を数多く生産することでも有名です。鮮やかな色で食卓を彩る熊本の「あか」の食材は、料理そのものをおいしく演出する事はもちろん、飲み合わせを工夫する事でその食感や繊細な味をより楽しむことができ、生産過程を知る事で、より一層おいしく味わうことができます。

そこで、毎日の食事の中で、料理と飲み物の組み合わせを考えるなど、食への意識を高めることを企業理念としている高橋酒造は、4月6日「しろの日」より、熊本県営業部長の「くまモン」を起用し、熊本県の「あか」の食材とのコラボキャンペーンを開始します。今回のキャンペーンに至った背景としては、弊社代表取締役社長である高橋の「熊本県の農水産業を応援し、その発展に貢献したい」という長年の強い思いから、熊本県の「あか」の食材とのコラボが実現しました。自然豊かな地が育てた熊本の「あか」と本格米焼酎「しろ」の組合せを通じ、食を楽しむ力「味わい力」を熊本から全国へ広げる活動を実施していきます。

キャンペーン第1弾は新聞広告(2013年4月6日実施)※2、第2弾はボトル付属のネックリンガー60万本分(2013年4月下旬より実施予定)※3となります。今後も「あか」×「しろ」の様々な企画を実施予定です。ご期待ください!



<本商品に関するお問い合わせ先>

報道関係 : ◆高橋酒造株式会社広報代理:ブルーカレント・ジャパン株式会社 (担当/廣澤・大貫)
TEL:03-6204-4141 FAX:03-6204-4142
お客様 : ◆高橋酒造株式会社 お客様相談室 TEL:0966-24-5155

【参考資料】

■※1「味わい力」とは？

高橋酒造株式会社が学習院女子大学日本文化学科・環境教育センター品川明教授の監修のもと、「食を楽しむ力」を測るための「味わい力」テストを、株式会社味香り戦略研究所（東京都中央区）とともに開発しました。



あなたの「**味が力**」は大丈夫？

「味わい力」とは、先天的・動物学的な五味の認識力（いわゆる味覚力）とは異なる、後天的な「食を楽しむ能力」を指します。「味わい力」は、以下の5つの指標を総合的に判定します。

- 1 「食への意識」：食への意識や興味などをスコア化
- 2 「味覚感度」：五味識別テスト+濃度識別テスト+認識力テスト（しょうゆ・ダシ・食材・酒の認識力）をスコア化
- 3 「食に関する表現力」：食材や料理に関する自由記述（量+項目）をスコア化
- 4 「食の知識」：素材や料理画像と合うものを選択枠より選択するテストをスコア化
- 5 「食の経験」：食材の料理画像の喫食頻度をスコア化

「味わい力」の有無、現代型味オンチタイプが判定できるチェックシート、タイプ別トレーニング方法を高橋酒造のサイトで公開中！

高橋酒造ウェブサイト：<http://www.hakutake.co.jp/ajiwairyoku/>

■※2:キャンペーン第1弾:新聞広告(2013年4月6日実施)



■※3: キャンペーン第2弾:ボトル付属ネックリンガー（2013年4月下旬頃より実施予定）

＜熊本「あか」の特産品＞

- “すいか” 全国1位の生産量を誇る真っ赤で甘い熊本名産のスイカ。
～夏はやっぱり「しろ」のソーダ割と一緒に、スッキリさわやかに！～
- “いちご” 熊本のイチゴは、糖度が高く見た目も鮮紅色で美しいのが特徴。
～甘いイチゴには、キリと冷えた「しろ」のロックがオススメです～
- “トマト” トマトは熊本県が生産量全国1位。
そのままでも、パスタや煮込み料理にも最適。
～濃厚なトマト料理には、スッキリ飲みやすい「しろ」の水割り。
ちなみに、「しろ」はトマトジュースで割っても相性抜群～
- “あか牛” ジューシーでやわらかく脂肪分が少ないのが特徴の熊本の「あか牛」。
～フルーティで上品な米の香りと、軽やかな口当たりで、時間の経過と共に味わいの表情も変わる「しろ」のロックがオススメです～
- “天草大王” 天草大王は適度な歯ごたえとコクのある味わいが特徴の熊本産地鶏。
～冷えた「しろ」のソーダ割りにお好みでレモンを添えて爽快に～
- “天草真鯛” 身が締まりプリプリの歯ごたえ。刺身などのあっさりした和食には、
～「白岳しろ」の持つ豊潤な香りが、より引き立つ「しろ」のお湯割りがピッタリです。～



＜ボトル付属ネックリンガー＞