

香りの老舗「日本香堂」と人気銘柄・寫樂の酒蔵「宮泉銘醸」とが初の共同開発
フレグランスのように香りに移ろう日本酒『曉霞-AKIGASUMI-』、
火入れボトル（720ml）を 9/15（月・祝）より 300 本限定で発売開始

香りの老舗・日本香堂（東京都中央区銀座）と、人気銘柄「寫樂」などで知られる福島・会津若松の宮泉銘醸が初めて共同開発した日本酒「曉霞 -AKIGASUMI-」の火入れしたボトル商品（720ml）を、9月15日（月・祝）11:30より、銀座

らん月公式オンラインショップ（<https://rangetsu.shop-pro.jp/>）および店頭（銀座らん月・喇き酒処 酒の穴）にて、300 本限定で販売いたします。詳細はこちらでもご覧いただけます（<https://www.nipponkodo.co.jp/akigasumi/>）。



この日本酒の最大の特徴は、3種の酵母（F7-01、1801、煌酵母）を一つのタンクで同時に使用するという他に類をみない醸造手法です。このような挑戦的な手法を採用したのは、香りの複雑性を追求するためです。発酵スピードの異なる酵母を丁寧に調和させることでトップノートからミドル、ラストノートまで、時間と共に変化する香りの層を実現しています。さらに原料米には、柔らかな旨味の「福乃香」とキレのある「五百万石」を使い分け、透明感のある旨味とキレのバランスです。

商品名の「曉霞」は、春の夜明けに山々にかかる霞、色とりどりの彩雲が重なり合う情景から名付けました。透明感と複雑さを併せ持つその世界観は、ボトルのデザインにもそのまま反映しています。

香りや華やかさは過度に誇張せず、上品で奥ゆかしい立ち上がり。温度や時間の移ろいにより、次々と新たな香りと味わいが顔を覗かせます。お刺身、揚げ物、お野菜、お肉や魚など幅広い料理との相性もよく、食中酒としておすすめです。

【この件に関する問い合わせ】広報担当:STREAMS 青山加奈 090-2742-0491 kana@streams-pr.com

【プレスリリース、画像データはこちら】 <https://bit.ly/42qPqbf>

【一般消費者のお問い合わせ先】銀座らん月 TEL:03-3567-1021 www.ginza-rangetsu.com

暁霞 - AKIGASUMI - 火入れボトル 720ml

- 発売日：2025 年 9 月 15 日（月祝）11：30 より
- 数量：300 本 お一人様 2 本までとさせていただきます。
- 販売先：銀座らん月のオンラインショップ (<https://rangetsu.shop-pro.jp/>)
及び飲食店「銀座らん月」「唸き酒処 酒の穴」にて
店頭販売店内では、1 合 1,650 円（税込）にてご提供いたします。
- 商品情報

- 商品名：暁霞 - AKIGASUMI - （一回火入れ）
- 酒分類：純米吟醸酒
- 原料米：麴米／福乃香、掛米／五百万石（ともに福島県産）
- 酵母：F7-01、1801、煌酵母
- アルコール度数：16 度
- 容量：720ml
- 価格：6,600 円（税込価格）
- 製造元：宮泉銘醸株式会社（福島県会津若松市）



香りの美学と酒造りの匠の技が会って生まれた日本酒『暁霞（あきがすみ）』

『暁霞 - AKIGASUMI -』は、香りのプロフェッショナルと酒造りの匠がタッグを組み、香り豊かで複雑に調和のとれた味わいを追求し完成させた純米吟醸酒です。春の夜明け、山にかかる霧や光が折り重なる幻想的な情景の「暁霞（あきがすみ）」のイメージを、透明感と複雑さ、重なり合う香りと余韻で表現しました。日本酒には、グラスから立ちのぼる「立ち香」、口に含んだときに鼻へ抜ける「含み香」、そして飲んだ後に口中に広がる香りの余韻「戻り香」という三段階の香りの楽しみがあります。『暁霞 - AKIGASUMI -』は、まるでフレグランスを聞くように（トップからミドル、そしてラストノートまで）その香りの移ろいを味わえる酒を目指して設計しつくられました。

3 種の酵母と 2 種の福島米の掛け合わせによる前代未聞の手法で、移ろう香りと味わいに

通常は一種類の米と酵母から仕込む日本酒造りに対して、『暁霞 - AKIGASUMI -』は、福島県産米 2 種と 3 種の酵母を組み合わせる独自の手法を採用しました。麴米には「福乃香」、掛米には「五百万石」を用い、五百万石によるキレのある淡麗な苦味と、福乃香がもたらす透明感のある旨味とやさしい甘みが口いっぱいに広がります。さらに酵母には、F7-01、1801、煌酵母という発酵速度や特性の異なる 3 種を掛け合わせ、低温醸造で丁寧に調和させることで、香りと味わいの余韻を最大限に引き出しました。カブロン酸由来のクリアな香りに、メロンや青リンゴを思わせる爽やかなグリーンな香り、酢酸イソamil系のバナナのような甘い香りが折り重なり、長く心地よい余韻を創出します。香りや味わいは、最初の一口と次の一口で変化。時間や温度の移ろいによって複雑さを増しながらも、調和のとれた香りや味わいをお楽しみいただけます。



会津若松市にある宮泉銘醸の酒蔵



日本酒を醸造するタンク



醸造タンクの上から酵母を調整

くみ上げた地下水を何度も浄水し
素材となる水の純度を高める装置麴づくり。杉の木のできた麴室は
自然と乾湿度を調整してくれる香りや味わいの鮮度を保つために
工夫されたボトリング保存

【この件に関する問い合わせ】 広報担当:STREAMS 青山加奈 090-2742-0491 kana@streams-pr.com

【プレスリリース、画像データはこちら】 <https://bit.ly/42qPqbf>

【一般消費者のお問い合わせ先】 銀座らん月 TEL:03-3567-1021 www.ginza-rangetsu.com

NIPPON KODO

宮泉銘醸株式会社より共同開発した「暁霞 – AKIGASUMI」への想い

香りは記憶に残りつづけるものです。また、味は香りがなければ成立しません。今回暁霞を製造するにあたり、この香りと味をどうやって両立させるかに意識を置いて造りました。これまで私たちが調合した事のない比率で酵母を掛け合わせ、さらに酒造好適米は福島の酒米「福乃香」と、私たちが純米吟醸で使用している「五百万石」を使用しています。

それぞれの米の特徴である口当たりのよさと、深みのある味わい。そして、酵母が織りなす芳しくも華やかな香り。飲んで頂く方々にとって香りも味も記憶に残るような日本酒を醸造することができました。ぜひ、香りを楽しみながら、味わいを楽しんで頂ければ幸いです。日本香堂×宮泉銘醸で創造した「暁霞」。どうぞご賞味ください。

**『暁霞 – AKIGASUMI –』誕生の背景****-450 年の歴史を未来へつなぐ、“香り”を軸にした文化創造-**

450 年を迎えた香りの老舗・日本香堂グループは『香りと旅する』を新理念としました。『香りと旅する』とは、香りと共に過去・現在・未来の時間、空間を旅していただけたら、という思いを込めたものです。そして、新たな門出として立ち上げたプロジェクトブランドが『暁霞』で、「お香」と「日本酒」を展開しています。

この日本酒の具現化にご協力いただいたのが、お米、お酒、人を愛し、こだわりの酒を造り続けている福島・会津若松の宮泉銘醸です。

『暁霞（あきがすみ）』という名には、春の夜明けに山々にかかる霧（霞）です。未来に向かって日が昇る夜明け、そしてまだ見えぬ未来を示唆する霞。そして様々な要素が重なる色とりどりの彩雲。そこに明日に向けて飛び立つ鳥（鶴）。このような美しい情景を香りにしています。

また、この複雑に折り重なる情景のヒントとなったのは、香り文化の大国であるフランス的感性でした。日本文化のお香や香道やビジネスをしていくなかで、彼ら特有の「美味しさや、良い香りの捉え方」に触れて、様々な要素を持ったものを良きとする、フランス人の分析的な感性からインスピレーションを得ました。その経験が、『暁霞』のお香と日本酒の処方設計につながっています。

**高級お香『羅國 暁霞（らこく あきがすみ）』**

■20,900 円（税込）2025 年 5 月発売

■内容量：約 30g 燃焼時間：約 30 分 長さ：約 135mm

■販売先：日本香堂のオンラインショップ（<https://www.nipponkodo.co.jp/>）

“春の暁に、未来を移す霞。幾重にも重なる彩雲は、希望を翼に変えて舞い上がる鳥のよう”——この儚くも神秘的な情景に、香の世界では「羅國」と呼ぶ、清らかな甘みをもつ「沈香」がとけあい「羅國 暁霞」がうまれました。

気品ある沈香を主体に、乳香と透明感のあるバニラが絡み合い、サフラングリーンと山椒の酸味と苦みが爽やかさを与え、複雑で洗練された透明感のある「羅國 暁霞」の心地よい香りが長く続きます。香の成形のための糊粉も少なくし、香りを損なわないために、粉碎から成形まで余計な熱は加えず、ゆっくりと乾燥させました。



【この件に関する問い合わせ】広報担当:STREAMS 青山加奈 090-2742-0491 kana@streams-pr.com

【プレスリリース、画像データはこちら】 <https://bit.ly/42qPqbf>

【一般消費者のお問い合わせ先】銀座らん月 TEL:03-3567-1021 www.ginza-rangetsu.com

【企業情報】

■宮泉銘醸株式会社について

人気銘柄「寫樂（写楽）」「會津宮泉」などで知られる
福島県会津若松の酒蔵・宮泉銘醸株式会社

1955 年（昭和 30 年）創業。4 代目蔵元杜氏の宮森義弘が蔵に戻って以降、それまで行ってきた酒造り、製造環境を一から見直し、2007 年に代表銘柄「寫樂」の製造を開始。近年では弟の宮森大和が「會津宮泉」の造りを担い、二つの銘柄で理想とする酒造りを追及し続けている。夏季と冬季の寒暖差がある会津盆地に位置する当蔵は、豊かな水源と酒造りに適した風土の中で、原料処理、蔵の環境づくり、仕込み、瓶詰め、そして出荷後の商品が飲み手のもとに届くまでのすべてを酒造りと考え、その工程で手間を惜しまず、一つ一つ丁寧に作業を行う。造る日本酒が理想の味わいとなるように、日々変わる蔵内の温度・湿度・香りを入念に確認しながら酒質を突き詰め、チーム一体で酒造りに取り組んでいる。

<http://www.miyaizumi.co.jp/>



■株式会社日本香堂について

お香・フレグランス商品の製造販売を手がけるメーカー。約 450 年の歴史を持つ日本香堂グループの中核企業として、『香りと旅する』をアイデンティティとし、日本の香文化の継承・発展に取り組んでいます。事業部門である「銀座らん月」「酒の穴」は、香りの切り口から日本の食文化の発展に携わっています。

<https://www.nipponkodo.co.jp/>



NIPPON KODO

■商品画像はこちらからお取りいただけます。

▶ <https://bit.ly/42qPqbf> ※Google drive につながります

■一般消費者のお問い合わせ先

銀座らん月 TEL:[03-3567-1021](tel:03-3567-1021) www.ginza-rangetsu.com