



2009年12月14日
ミニストップ株式会社

各位

佐賀県の熱い思いが詰まった国産麦100%の焼酎 「煌めきの黒」新発売！

きらめきのくろ

商品名 麦焼酎「煌めきの黒」25度 900ml
価格 1,090円
発売開始日 2009年12月22日～

発売地区 全国酒免許店（2009年11月末現在 約1,900店）
製造メーカー 宗政酒造酒造(株) 佐賀県西松浦郡有田町



ミニストップ株式会社（本社：東京都千代田区 社長：阿部 信行）は、2009年12月22日より日本一の麦焼酎を作りたいとの熱い思いから「JA伊万里・佐賀県農業試験センター・西松浦農業普及センター、生産農家、宗政酒造が約10年の歳月をかけて開発した新品種二条大麦「煌二条」（きらめきにじょう）を使用して出来た焼酎を新発売いたします。

ミニストップも今年春先の麦踏みから収穫、仕込みまで原料生産農家、「JA」、酒造メーカーと一緒に作業を体験し、思いを共有することで、この度商品発売に至りました。佐賀県有田の農業関係者と地元焼酎蔵の熱い思いが詰まった麦焼酎です。味わいは、この麦「煌めき二条」独自のコクと甘みが特長の国産原料100%の麦焼酎です。この商品に使う米麹用の原料米「たんぼの夢」も同「JA伊万里産で、特殊原料のため初回6,000本限定で発売いたします。



【商品ラベル】



【2009年2月麦踏み】



【2009年6月麦刈り】

この件についてのお問合せ先は、
ミニストップ株式会社 経営企画本部室 秘書・広報
043-212-6477



木を植えています
私たちは緑を大切にしています

焼酎醸造特性が優れ大粒で多収の二条大麦新品種「煌二条」とは

現在、こだわりの焼酎造りが盛んになり、ここにあげる大麦新品種の需要が高まっており、焼酎用二条大麦は供給不足が続いている状況です。

九州の焼酎醸造会社では特徴のある商品開発や原料の確保のため、新たな焼酎用二条大麦品種の開発と主産地である北部九州での生産拡大を要望していました。

「煌二条（きらめきにじょう）」は、「西海皮48号」に「羽系89-63」を交配し、短稈・多収性と焼酎醸造適性に重点を置いて育成した二条大麦品種で「ニシノチカラ」に比べ早生で穂数がやや多く、短稈で耐倒伏性が強く、千粒重と容積重が大きく多収です。

また、北部九州で拡大の恐れがあるオオムギ縞萎縮病ウイルスのIII型系統に抵抗性で、穂発芽に強い品種です。さらに佐賀県の焼酎メーカーによる試験醸造で麦焼酎の適性が良いことが認められ、酒質にはコクや甘味等の特徴があり、佐賀県産大麦を原料とした麦焼酎の開発に適しています。

「煌二条」は、生産者はもとより実需者ニーズに応える品種として、伊万里や有田地域で栽培が始まっています。本年の収穫量の全て、宗政酒造で焼酎に加工されました。

「ニシノチカラ」大麦

「煌二条」大麦

