

「宇治茶」の風味に徹底的にこだわった、京都クラフト宇治茶リキュール新発売!

日本屈指の茶師、日本酒蔵元、バーテンダーなど京都の匠が集結し、開発

この度、株式会社リカーマウンテンとバーテンダー、茶師、日本酒蔵元などが連携し、「宇治茶」の風味に徹底的にこだわった、宇治茶を100%使用したリキュールを開発しました。マクアケにて先行販売を行っています。



• 販売サイト

クラウドファンディングMAKUAKE

URL : <https://www.makuake.com/>

※マクアケでの先行販売終了（10月下旬頃）後、11月頃に京都府内のバー等にて取扱予定です。

• 商品について

○商品名：

「KYOTO CRAFT UJI-CHA LIQUEUR」 （京都クラフト宇治茶リキュール）

○品目：

リキュール

○アルコール度数：

25%

○初回製造本数：

900本

○特徴：

独自の配合比率で煎茶、玉露、碾茶の宇治茶葉をアルコールに漬けこみ抽出。

加水工程では、佐々木酒造の仕込み水で丁寧に抽出した宇治茶を加えることで、厚みのある味わいに仕上げ、ごく微量の柑橘を加え絶妙な風味のバランスを実現。

• 商品開発メンバー

商品企画・販売：株式会社リカーマウンテン
レシピ開発：GIN BAR C&D先斗ら府内バーテンダー
原料提供・レシピ監修：共栄製茶株式会社
製造・レシピ監修：佐々木酒造株式会社
パッケージデザイン：若林株式会社（SOU・SOU）
事業者マッチング・補助金支援等プロジェクト協力：京都府商工労働観光部ものづくり振興課
※京都府「観光・伝統・食関連」産業連携事業緊急支援補助金活用



新型コロナウイルス感染症の影響により、様々な業種が影響を受けるなか、京都の匠どうしが連携することで、新たな付加価値を生み出せるのではないかと。この状況がいつか収束し、以前のように府外や海外からお客様を迎える日が来ることを信じて、その時にふさわしい京都を感じるお酒をつくりたい。そんな思いから、注目したのが京都の名産である「宇治茶」。甘いテイストの抹茶リキュールはこれまででもよく目にしてきましたが、緑茶のリキュールはあまり見かけませんでした。そこで、全国大会優勝茶師や、名酒蔵元など京都の匠に集結いただき、洋酒のプロであるバーテンダーと一緒に、オリジナルレシピを作り、本商品を開発。何度も試作を重ね、3種の「宇治茶」を100%使用し、贅沢な旨味、清涼感のあるリキュールが完成しました。独特のコクや苦みのバランスも楽しめる「京都の匠」の逸品です。

京都府のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/5484

【本プレスリリース、取材に関する問い合わせ】

(株)リカーマウンテン 商品部 ブランドマーケティング担当 信田、松本 TEL:075-213-8880

京都府商工労働観光部ものづくり振興課 足利、丸山 TEL:075-414-4846

※取材対応場所は、佐々木酒造株式会社（京都市上京区伊勢屋町727）を予定しております。

取材の調整について、詳しくは事前に上記担当まで問い合わせください。