

PRESS RELEASE



報道関係者各位
プレスリリース

2024年1月10日
今代司酒造株式会社

躍るような酸とキレ。
『ブラック今代司 極辛口純米酒』の生酒が1月12日（金）より限定発売！



躍るような酸とキレ

2017年の発売以来『ブラック』の愛称で親しまれ、その極辛口の味わいとキレの良さで今では今代司酒造の人気 No.1 銘柄（※）となった『ブラック今代司』。昨年初めて本数限定でしぼりたて生酒バージョンを発売し、大好評をいただきました。「また飲みたい」の声にお応えして2024年も生酒が登場です！今年はたっぷりお楽しみいただける一升瓶サイズ（1800ml）もご用意しました。

通常のブラック今代司は品質を安定させるために火入れと呼ばれる加熱処理を2度行っていますが、こちらは火入れをしていない『生酒』。ブラック今代司のキレ味の鋭さに加え、生酒ならではの香りとフレッシュさが生み出す酸味を口に含んだ瞬間からお楽しみいただけます。まさに躍るような酸とキレ！

辛口がお好きな方にはぜひお召し上がりいただきたい、贅沢な生原酒です。

商品概要

ブラック今代司 極辛口 無濾過生原酒

内容量 : 720ml、1800ml

原材料名 : 米（国産）、米麴（国産米）
（新潟県産五百万石 100%使用）

精米歩合 : 65%

アルコール分 : 17度

参考小売価格 : 1,980円（720ml）、3,520円（1800ml）

販売期間 : 2024年1月12日（金）より数量限定販売、
無くなり次第終了

保存方法 : 要冷蔵



商品ページ



おすすめの味わい方

定番のブラック今代司と同様、ビーフステーキや焼き肉との相性はもちろんのこと、ジビエなどの癖のあるお肉と合わせてもOK。また酢豚やエビチリなど、こってりとした中にも酸味のあるお料理と合わせると、無濾過生原酒の酸味が調和しながらもサッパリとキレのある口当たりになり次の一口を誘います。

生酒の香りを楽しむために、あえておちょこではなくワイングラスのような大きく丸みを帯びた酒器を使うのもおすすめです。



販売店情報

●全国の酒類販売店様

詳細はお問い合わせください。お取り扱いをご希望の酒類販売店様もこちらから。
TEL : 025-245-3231

●今代司酒造 直営オンラインショップ

<https://www.imayotsukasa.com/products/blackontap>



●今代司酒造 直売店

所在地 : 新潟市中央区鏡が岡 1-1

TEL : 025-245-0325

営業時間 : 9:00~17:00

最新の営業状況は今代司酒造 HP にてご確認ください。

<https://imayotsukasa.co.jp/info/>



今代司酒造について <http://imayotsukasa.co.jp/>

むすぶ お酒を

今代司（いまよつかさ）酒造は1767年創業。

日本一の蔵元数を誇る新潟県内において、玄関口である新潟駅から歩いて行ける距離に蔵を構えています。少しでも多くの方々によりいっそう地酒に親しめる環境をご提供したいという思いで酒蔵案内も毎日行っており、多くのお客様にお越しいただいています。

酒造りを見直したいと2006年からアルコール添加を一切行わない全量純米仕込みに切り替えました。

純米大吟醸、純米吟醸、純米酒と、純米専門の酒蔵として、個性を大切にした酒造りに取り組んでいます。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

今代司酒造株式会社

新潟県新潟市中央区鏡が岡 1-1

担当 : 中島 TEL : 025-245-3231

MAIL : contact@imayotsukasa.co.jp