

PRESS RELEASE

報道関係者各位
プレスリリース



2024年6月19日
今代司酒造株式会社

今代司酒造 オリジナル風鈴お絵かき体験 7月6日(土)・7日(日)開催!



世界にひとつだけのオリジナル風鈴

毎年恒例、子供から大人まで楽しめる夏の風鈴お絵かきイベント。ガラス風鈴にペンで自由にお絵かきをして、自分だけのオリジナル風鈴が作れます。ご予約は不要、作った風鈴はそのまま持ち帰ることができます。少し早い夏休みの工作にもぴったり!

直売店内では『夏限定 純米酒 風鈴』やノンアルコール甘酒の無料試飲もできますので、ご家族みなでお楽しみいただけます。

イベント概要

■日時：2024年7月6日(土)・7日(日) ◆各日限定100個 ◆ご予約不要
各日10:00~15:00 最終受付 (風鈴がなくなり次第終了となる場合があります)

■場所：今代司酒造 直売店
レジカウンターにて受付
新潟市中央区鏡が岡 1-1

■価格：550円(税込)

■内容：

敷地内に制作スペースをご用意しています。ペンで、風鈴のガラス部分や短冊に自由にお絵かきをしてお楽しみください。作った風鈴はそのままお持ち帰りいただけます。小学生以下のお子さまは保護者同伴にてお願いいたします。終了後、ひとくちアイスクリームのプレゼントがあります。(要会員登録)



夏限定 純米酒 風鈴



ロックで、サワーで

『夏限定 純米酒 風鈴』は、アルコール分 18 度。夏の暑い日には氷をたっぷり入れたオン・ザ・ロックがおすすめです。溶けていく氷がグラスに当たるカランカランという音がまるで風鈴のよう…と名付けられた夏限定のお酒です。吹き抜ける涼風を感じるような爽やかで透明感のあるラベルデザインも、夏の風物詩「風鈴」を思わせます。

フルーティでさわやかな香りと、純米酒のしっかりとした旨みが特長です。冷蔵庫でよく冷やし、さっぱりとしたミョウガや枝豆、きゅうりやなすなど夏の味覚と一緒に楽しみください。炭酸で割ってサワーにすれば、米の旨みに喉越しの良さが加わり暑い夏にぴったりです。

商品概要

原材料名 : 米 (国産)、米麴 (国産米) (新潟県産米 100%使用)

精米歩合 : 65%

アルコール分 : 18 度 (原酒)

参考小売価格 : 1,650 円 (720ml)、3,300 円 (1,800ml)

販売期間 : 2024 年 5 月 17 日 (金) より数量限定販売、無くなり次第終了

おすすめの温度帯 : 0℃~10℃前後(ロック~冷酒)



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/fuurin>



今代司酒造について

<https://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