

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2024.10

金沢

福光屋

常温流通可能・発泡性の純米にごり酒が、より爽やかな甘味にリファイン

「福正宗 純米にごり酒 しろき」10月31日(木)リニューアル新発売のお知らせ

株式会社 福光屋(本社:石川県金沢市)は、2009年9月の発売以来、幅広い世代にご愛飲いただいている
通年販売・常温流通可能な発泡性の純米にごり酒「福正宗 純米にごり酒 しろき(300ml・720ml)」の
風味をリファインし、10月31日(木)にリニューアル新発売いたします。

独自のスパークリング技術が息づく、金沢かがやきブランド*大賞の 純米にごり酒が15年振りにリファイン

日本酒独特の 카테고리であるにごり酒の常温流通可能な通年販売商品として2009年に発売した「福正宗 純米にごり酒 しろき」。平成22(2010)年度には「金沢かがやきブランド」大賞を受賞。その技術を生かし、国内外に販路を拡大しています。

この度、仕込み配合や温度管理、発酵のバランスなど独自の技術を進化させ、満足感はそのまに、より爽やかで洗練された甘味にリニューアルしました。

製品特長

原料は霊峰白山から100年以上の時をかけて酒蔵の地下150メートルに辿り着く天然水「百年水」と契約栽培した酒造好適米「フクノハナ」のみ。お米の旨味たっぷりのにごり酒を瓶詰めした後、さらに酵母によって瓶内二次発酵させ、炭酸ガスを封じ込めました。ほどよい発泡性と爽やかで上品な甘味、フレッシュでキレの良い味わいは、食前・食中酒に最適。一年中美味しくお楽しみいただけます。

デザイン

シャンパンゴールドの伝統的な雪輪文様に繊細な「しろき」のロゴを重ねて配置。新たに透明ボトルを採用し、寒造りの風情とほどよい発泡性のフレッシュな味わい、上質感を表現しています。

ターゲット

本格的なにごり酒を一年中楽しみたい方、お祝の席やパーティー、業務用市場

*金沢市では毎年、金沢市内の中小企業者等が技術力や独創的なアイデア等を活かして、概ね1年以内に開発した製品を公募し、特に優秀と認められるものを「金沢かがやきブランド」として認定しています。



福正宗 純米にごり酒 しろき (720ml)

商品仕様



Chicago Rabbinical Council
コーシャ認証取得

商品名: 福正宗 純米にごり酒 しろき

原料米: 全量契約栽培・酒造好適米使用 フクノハナ(兵庫県豊岡市出石町産)100%

原材料名: 米(国産)、米麴(国産米)

精米歩合: 65%

製造区分: 純米

アルコール分: 16度

日本酒度: -2

酸度: 2.0

アミノ酸度: 1.9

発泡性(炭酸ガス含有)

開栓時にお酒が吹き出すことがありますので注意して開けてください。ゆっくりと2~3度瓶を逆さまにしてよく混ぜてからお飲みください。

味わいの特徴: たっぷりとした米の旨味、ほどよい発泡性のフレッシュでキレの良い味わい

相性の良い料理・食材: 香箱蟹(ずわいがにの雌)やかぶら寿司、酒粕や塩糰などの発酵食品を使った料理

飲み方: ロック◎ 冷やす◎

糰甘酒と割っても美味しくいお楽しみいただけます。

保存方法: 直射日光・高温を避けて保管し、開封後はお早めにお召し上がりください。

内容量・価格: 300ml 660円、720ml 1,408円 (参考小売価格・税込)

発売日: 2024年10月31日(木)

販売店: 酒類販売店、飲食店、自社直営店・通販



本プレスリリースに関するご質問・お問合せ

TEL/076-223-1173(直通) FAX/076-223-1174(直通) E-MAIL/press@fukumitsuya.co.jp

株式会社 福光屋 企画広報室 担当/平木・岡本 〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

福光屋 オフィシャルサイト www.fukumitsuya.co.jp 福光屋 オンラインショップ www.fukumitsuya.com
