

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2024.11

金沢

福光屋

冬季限定・発泡性のにごり生酒が、より爽やかで上品な甘味にリファイン

「福正宗 純米吟醸にごり酒・生しろき」11月12日(火)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11月の発売以来、幅広い世代にご愛飲いただいている冬季限定・発泡性の純米吟醸にごり生酒「福正宗 純米吟醸にごり酒・生しろき(720ml)」の風味をリファインし、11月12日(火)にリニューアル新発売いたします。

通年販売・常温流通可能な発泡性の純米にごり酒に続き、 冬季限定の純米吟醸にごり生酒が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、冬季限定・発泡性の生酒として2009年11月に発売した「福正宗 純米吟醸にごり酒・生しろき」。独自のスパークリング技術によって実現した通年販売・常温流通可能な発泡性の「福正宗 純米にごり酒 しろき」と共に15年間、日本酒愛好家からビギナーまで幅広い層にご好評をいただいています。

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、満足感はそのままだけに、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、火入れ(低温殺菌)を一切行わない生酒のフレッシュでキレの良い味わいは、食前・食中酒に最適。旬の食材と合わせて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にきらめく金沢の冬の風物詩・雪吊りと舞い降りる雪の風景に、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

本格的な旬のにごり酒を楽しみたい方、お祝の席やパーティー、業務用市場



福正宗 純米吟醸にごり酒・生しろき (720ml)

商品仕様

商品名: 福正宗 純米吟醸にごり酒・生 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: 59%

製造区分: 純米吟醸・生酒

アルコール分: 16度

日本酒度: -6

酸度: 1.8

アミノ酸度: 1.6

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: 微発泡をともなった軽やかな米の旨味と爽やかな甘味、りんごや梨、バナナを連想させる香り

相性の良い料理・食材: 茹で蟹、みぞれ鍋、粕汁、糀漬け、かぶらずし、フレッシュチーズなど

飲み方: ロック◎ 冷やす◎

糀甘酒と割っても美味しくお楽しみいただけます。

保存方法: 冷蔵庫で保管し、開封後はお早めにお召し上がりください。

内容量・価格: 720ml 1,540円 (参考小売価格・税込)

発売日: 2024年11月12日(火)

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