

報道関係者各位

PRESS RELEASE

2025.1

金沢

福光屋

石川・金沢の地酒「加賀鳶」の寒造りの第一作「あらばしり」が刷新。1,800mlが再登場！
「加賀鳶 純米吟醸 あらばしり」2月4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、代表銘柄「加賀鳶」の純米吟醸が2024年8月に
リニューアル新発売したことに伴い、寒造りの第一作である季節限定酒「あらばしり」の味わいも刷新し、
720ml及び6年ぶりの復活となる1,800mlを取り揃え、2月4日(火)に新発売いたします。

加賀鳶ならではのキレ味が一層際立つ、澁刺とした「荒走り」

大寒の頃から節分までの時期に行われる「寒造り」。福光屋では、おもに純米吟醸や純米大吟醸など、細心の技術が求められる日本酒が日夜仕込まれ、蔵内には緊迫した空気が漲ります。この寒造りの第一作となるのが「加賀鳶」の季節限定酒「あらばしり」です。あらばしりとは、醪(もろみ)を搾る段階で重力に従って最初にほとぼる部分のこと。若干の醪を含むためにやや白濁し、「荒走り」の文字が当てられるように、鮮烈で若々しいキレ味とフレッシュな香りが特長です。澁がらみとしてそのままのお酒を瓶詰めする蔵元もありますが、加賀鳶のあらばしりは澁や炭酸ガスを含まないタイプの生酒です。

商品特徴

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」と契約栽培した良質の酒米で醸した純米吟醸のあらばしりを詰めました。豊かに広がる華やかな香りと、米の旨味が存分に生きた、キレのよい飲み口は食中酒に最適です。

(Chicago Rabbinical Council コーシャ認証取得)

デザイン

2024年8月にリニューアルした定番酒「加賀鳶 純米吟醸」のデザインを基本に、「あらばしり」の肩ラベルを貼付。艶やかな金色の「雲に雷(いかづち)」の図柄は、加賀藩江戸屋敷お抱えの大名火消し「加賀鳶」が身にまとう長半纏に染め抜かれていたもので、1992年のブランド誕生以来、象徴的に使用しているロゴマークです。

ターゲット

日本酒愛好家、業務用市場、ギフト市場



加賀鳶 純米吟醸 あらばしり (720ml, 1,800ml)

商品仕様

かがとび

商品名:加賀鳶 純米吟醸 あらばしり



原料米:全量契約栽培米・酒造好適米使用

金紋錦80%(長野県下高井郡木島平産)、山田錦20%(兵庫県多可町中区産)

原材料名:米(国産)、米麴(国産米)

精米歩合:60% 製造区分:純米吟醸・生・原酒〔要冷蔵〕

アルコール分:16度 日本酒度:+6 酸度:1.4

飲み方:ロック◎ 冷やす◎

味わいの特徴:豊かに広がる華やかな香りと米の旨味が存分に生きたキレのよい飲み口

相性の良い料理・食材:淡白な白身魚の刺身、白子(もみじおろし添え)、生牡蠣(レモン添え)、エビ・キス・野菜の天ぷら、グリーンサラダ、カプレーゼ、フレッシュチーズなど

容量・価格:720ml 1,650円、1,800ml 3,080円〔数量限定〕(参考小売価格・税込)

発売日・取扱店:2025年2月4日(火) 一部の酒類販売店・飲食店、自社直営店・通販

「加賀鳶」について

加賀藩江戸屋敷お抱えの大名火消し「加賀鳶」。火消しの技と喧嘩早さは天下一品、雲に雷を染め抜いた長半纏と合紋の革羽織を身にまとい、鳶口を持ったその様は賑々しくも勇ましく、粋な集団として八百八町の人気を一身にさらっていました。

そんな加賀鳶を主人公とした河竹黙阿弥(かわたけもくあみ)の歌舞伎の代表作『盲長屋梅加賀鳶(めくらながやうめがかがとび)』。芝居の冒険で勢揃いする加賀鳶連中の意気の良さがコンセプトとなり、1992年10月にブランドが誕生しました。現在は、定番酒から季節限定酒まで、鋭いキレ味をもつ個性豊かな味わいを展開しています。ラベルの「加賀鳶」の書は、黙阿弥を曾祖父にもつ日本の演劇学者、故・河竹登志夫氏によるものです。



明治初期の歌舞伎の傑作「盲長屋梅加賀鳶(めくらながやうめがかがとび)」の錦絵

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