

## 本場・英国が認める明石の老舗酒蔵が醸すクラフトジン 「東経 135 度兵庫ドライジン」が日本国内販売開始

～伝統的なジンの製法と和酒造りで培った技術を織り交ぜた、和を感じるクラフトジン～

明石酒類醸造株式会社（本社：兵庫県明石市、代表取締役：米澤仁雄）は、伝統的なロンドンジンをベースに、5種類のジャパニーズボタニカルを合わせたジャパニーズクラフトジン「東経 135 度兵庫ドライジン」を、2021年11月24日（水）より日本国内で発売しました。

本商品は、2020年より欧米で先行販売し、本来のジンの風味の中に和を感じられる味わいが本場イギリスでも高い評価をいただき生産が追い付かない状況でしたが、国内販売の目途が立ち発売することとなった日本初上陸のお酒です。

【公式 HP】 <https://akashisakebrewery.com/ja/brands/135-east/>



厳選した原材料でヨーロッパと日本の融合を表現。世界 21 か国で親しまれる味わい



「東経 135 度兵庫ドライジン」は、兵庫県明石市にある「海峡蒸溜所」で製造し、世界 21 か国で親しまれているジャパニーズクラフトジンです。ブランド名は、日本の標準時の基準となる東経 135 度子午線が通る明石市が「時のまち」と呼ばれることにちなんで命名しました。

ジンは、主に穀物類が原料のお酒をベースに、香味成分としてジュニパー・ベリーをはじめとした様々なボタニカル（＝香草・薬草類）を加え、再蒸留して製造します。

本商品は、ジェニパーベリー・コリアンダー・アンジェリカといったヨーロッパの伝統的な原料と土地を感じられる良質な素材をセレクトし、蒸溜した重厚感あふれるロンドンジンをベースに、ジャパニーズボタニカルを組み合わせました。今回のジャパニーズボタニカルは 50 種類の候補から、他のボタニカルとの相性などを基準に厳選した、柚子・山椒・煎茶・紫蘇・梅の 5 種類を使用しました。隠し味として蒸溜した純米酒を少し加えています。

なめらかで甘く、スッキリとした味わいの中に感じるほのかな苦みをお楽しみいただけます。

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

明石酒類醸造株式会社 PR 事務局（株式会社 PR TIMES 内） 担当：樋口（070-1308-7706）

TEL : 03-6455-5462 mail : akashi-sake-Brewery@prt看mes.co.jp

## 商品紹介

### 【東経 135 度兵庫ドライジン】



重厚感溢れるロンドンジンをベースに、香り立つ柚子と山椒のホットスパイシーな味わいが合わさり、奥深さとアクセントの絶妙なバランスを感じることができます。なめらかな口当たりの中、煎茶のほのかな苦み、大葉や梅の爽やかな香りがさっぱりとした余韻を残します。

アルコール度：42%

容量：700ml

価格：2,530 円（税込）

### ■ オススメの飲み方 ■

ソーダ割やジントニックなどでも美味しくお楽しみいただけます。オリジナルカクテルに加えていただくこともオススメです。



### ジントニック

東経 135 度兵庫ドライジン…40ml

トニックウォーター…80ml

トッピング：柚子ピール

### 子午線オリジナルカクテル

東経 135 度兵庫ドライジン…30ml

明石鯛吟醸梅酒白梅…10ml

ハイビスカスのシロップ…10ml

新鮮なライムジュース…1.5ml

卵白またはアクアファバ…10ml

シェイカーへ材料を入れて振った後、乾燥したハイビスカスを飾ります。

< 報道関係の方からのお問い合わせ先 >

明石酒類醸造株式会社 PR 事務局（株式会社 PR TIMES 内） 担当：樋口（070-1308-7706）

TEL : 03-6455-5462 mail : akashi-sake-Brewery@prt看imes.co.jp

## 海峡蒸溜所について



海峡蒸溜所はヨーロッパで古くから伝わるウイスキーやジンへの深い敬意から生まれました。ヨーロッパの地へ直接足を運び、古代から伝わる蒸溜酒の伝統に触れ、そして学ぶことで、世界でも稀有な個性を持つお酒を造り続けています。

蒸溜酒は仕込み・発酵・蒸溜という工程を経て完成する中で、気候風土によって味わいが大きく変化します。明石海峡を望み、潮の香りと澄んだ空気に包まれ、温度湿度のバランスの良い土地に位置する海峡蒸溜所は、高品質な蒸溜酒造りに適しています。

長年の蒸溜酒への敬意と共に、日本の酒造りのセンスと信念を、本場の伝統と掛け合わせ、今までにない日本のアイデンティティを持ったジャパニーズウイスキーやクラフトジンの製造を目指します。

## 明石酒類醸造株式会社について

当社は江戸末期より醸造業（醤油製造）・両替商・米穀商を営み、大正7年明石酒類醸造株式会社を創業しました。日本古来から伝わるお酒の製造技術の伝統を重んじる一方、新しい価値観を持ったお酒を造って提案する革新を併せ持った蔵であることを常に心がけて参ります。海外に積極的に展開しており、特にヨーロッパ・イギリスで高い評価をいただいております。

### 【会社概要】



社名：明石酒類醸造株式会社

所在地：〒673-0871 兵庫県明石市大蔵八幡町 1-3

代表取締役：米澤仁雄

創業：1860年

事業内容：日本酒・リキュール・ウイスキー・スピリッツ・合成清酒・みりん・原料用アルコールなどの製造および販売

会社 HP：<https://www.akashi-tai.com/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

明石酒類醸造株式会社 PR 事務局（株式会社 PR TIMES 内） 担当：樋口（070-1308-7706）

TEL：03-6455-5462 mail：akashi-sake-Brewery@prt看imes.co.jp