



～西宮市オリジナルサクラの桜花酵母で醸した純米大吟醸酒～ 「桜路 純米大吟醸720ml瓶詰」エリア限定・数量限定で新発売

大関株式会社(社長:長部訓子/兵庫県西宮市)は、西宮市オリジナルサクラ「今津紅寒桜」※から採取した桜花酵母で醸した「桜路(さくらみち) 純米大吟醸720ml瓶詰」を2022年2月7日(月)より近畿エリア限定・数量限定で新発売します。

かねてより花酵母を使用した日本酒の社内検討を進めていたところ、弊社近隣の大東公園(兵庫県西宮市今津大東町)に植栽されている桜が西宮市オリジナルサクラの新品種(2019年「今津紅寒桜」と命名)に認定されたことから、西宮市オリジナルサクラから桜花酵母を採取するアイデアが生まれました。

複数の品種について研究を重ねた結果、新品種に認定された「今津紅寒桜」から採取した桜花酵母を使用すると、きれいですっきりとした酒質の日本酒を造れることが判り、本格的に商品化に踏み切ることになりました。

桜花酵母の採取には西宮市植物生産研究センターにご協力いただき、酒質やラベルデザインについては、西宮市長・西宮市産業文化局にも意見を頂戴し、西宮の市花「さくら」に因んだ、地元ならではの日本酒が出来上がりました。「桜路 純米大吟醸720ml瓶詰」は、兵庫県西宮市のふるさと納税返礼品としてもご採用いただき、また兵庫県西宮市への思いがある方、桜がお好きな方への贈り物、また華やかな門出の季節に、お祝いのお酒としてもおすすめの逸品です。

●味わい・特長

西宮市オリジナルサクラ「今津紅寒桜」の花から分離した桜花酵母を使用し、酒造好適米の最高峰「山田錦」の中でも特に高品位とされる兵庫県産山田錦を100%使用した純米大吟醸酒です。

口あたりは甘口でまろやか、桜花酵母由来の酸味と山田錦由来の米の甘味のバランスが良く、後味がきれいに消えていきます。香りも控えめなのでお料理を選ばず楽しんでいただけます。

●パッケージ

桜の名所、兵庫県西宮市を連想していただけるよう、満開の桜をラベルと化粧箱にデザインしました。プレゼントやお祝いの宴席にもぴったりな、上品で華やかなデザインです。

※西宮市オリジナルサクラ「今津紅寒桜(いまづべにかんざくら)」【2019年命名】

兵庫県西宮市の大東公園に植栽されており、樹高5.5m、幹の目通り1.6m、枝張り7.0m以上、樹齢は約70年以上と推定されます。3月上旬から中旬の早咲きで、お椀状の大きな花びらがうねるように波打つのが特徴です。

【商品概要】

商品名	桜路 純米大吟醸	
内容量/容器	720ml/瓶	
ランク	純米大吟醸酒(精米歩合50%)	
標準	アルコール度数	15%
	日本酒度	-4
	総酸度	1.7
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)	
希望小売価格	3,000円(税別)	3,300円(税込)
発売日	2022年2月7日(月)	
発売地域	近畿エリア限定・数量限定	



【 当リリースに関するお問い合わせ先 】

大関株式会社 営業推進部 宣伝・広告グループ : 小寺
〒663-8227 兵庫県西宮市今津出在家町4-9 Tel : 0798-32-3015 / Fax : 0798-34-5679
URL <https://www.ozeki.co.jp/>

【 商品に関するお問い合わせ先 】

大関株式会社 お客様相談室 Tel : 0798-32-2016