



秋の到来を告げる日本酒「ひやおろし」

「大関ひやおろし 特別純米原酒720ml瓶詰」数量限定発売

～ 秋の味覚が引き立つひと夏を越えたまろやかな味わい ～

大関株式会社(社長:長部訓子/兵庫県西宮市)は、GI灘五郷で認定された「大関ひやおろし 特別純米原酒720ml瓶詰」を2022年9月1日(木)から数量限定で発売します。

■「ひやおろし」とは

冬にお酒を仕込み、火入れ(加熱殺菌)をした「ひや」と呼ばれる状態でひと夏貯蔵し、秋になり外気と貯蔵庫の温度が同じくらいになる頃、通常行う2回目の火入れを行わずに卸されるため「ひやおろし」と言われています。ひと夏貯酒し生詰めすることで、まろやかな熟成感が楽しめます。

■商品について

「大関ひやおろし」は大関が独自開発した酒造好適米「いにしへの舞」を100%使用した、芳醇な香りと米のうま味やコクが味わえる特別純米酒です。原酒なので純米酒の濃く複雑なうま味をしっかりと感じていただけます。1回火入の生詰めですので、開封後は出来るだけ早くお召上がりいただく事をおすすめします。秋の深まりとともに濃厚な味わいになるサンマや鮭などの焼き魚や、舞茸やしいたけなどのキノコ類と、秋ならではのおいしさを「大関ひやおろし」と共にじっくりとご堪能下さい。

※「いにしへの舞」

「山田錦」の系統である「兵庫夢錦」と、大関が1996年に復活させた「早大関」を掛け合わせた品種で、酒造りに適した米として大関が独自に育成し、2007年に品種登録されています。【登録番号 第14777号】たんばく質含有量が少ないため、酒造りに用いると雑味がなく米の旨味をいかした味わいになります。

※地理的表示「GI灘五郷」(<https://www.nadagogo.ne.jp/gi/>)

灘五郷で造られた日本酒を保護するために定められた国税庁指定の地理的表示です。「正しい産地」であること、「一定の基準」を満たして生産されたことを示しています。

【商品概要】

商品名	大関ひやおろし 特別純米原酒	
内容量/容器	720ml/瓶	
ランク	特別純米酒(精米歩合70%)	
標準	アルコール度数	17%
	日本酒度	+3
	総酸度	2.0
原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)	
希望小売価格	1,230円(税別)	1,353円(税込)
発売日	2022年9月1日(木)	
発売地域	全国(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