

感謝を、
感動の一杯に。



創業明治元年
 濱田酒造
おかげさまで創業150年。

浜田酒造株式会社
〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市
湊町4丁目1番地
TEL: 0996-36-5771
FAX: 0996-36-5772
2019年2月5日

PRESS RELEASE

本格米焼酎と厳選ボタニカルが生んだ国産ジンにお手頃サイズが登場！
「ジャパニーズ・クラフトジン樹々(JUJU) 38度 200ml 瓶 新発売」
～多様化する消費者の飲酒スタイルに「エントリーサイズ」新提案～

浜田酒造株式会社(本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役：浜田雄一郎)は、「ジャパニーズ・クラフトジン樹々(JUJU) 38度 200ml 瓶」(税抜：680円)を2019年3月5日(火)より新発売いたします。※「浜」の字は旧字体です。

消費者の飲酒習慣の多様化により、クラフトジン市場が国内でも徐々に広がっています。その環境下において、当社は長年の焼酎造りのノウハウを活かし、本格米焼酎をベースに、国産柚子、厳選した7種のボタニカルを用いたこだわりの国産ジン「ジャパニーズ・クラフトジン樹々(JUJU)」を昨年発売し、これまでに700ml・50ml 瓶を市場に投入し、新しい香味を求める20代～30代の男女を中心に人気を博しています。今回、エントリーサイズとして、200ml 瓶を新たに加えることで、さらなる樹々ブランドの活性化を図ります。

創業150周年を迎えた当社は、本格焼酎の魅力を消費者の皆様にお伝えし、「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」の計画を実現するべく、今後も邁進いたします。



200ml

【商品紹介 URL】 <http://hamadasyuzou.co.jp/denzouin/products/juju.html>

【企業概要 URL】 <http://www.hamadasyuzou.co.jp/business/>

【開発者インタビュー】 http://www.hamadasyuzou.co.jp/denzouin/column/post_77.html

【商品概要】

製 品 名	ジャパニーズ・クラフトジン 樹々 (JUJU) 38度 200ml 瓶
種 別	スピリッツ (ジン)
アルコール度数	38 度
内 容 量	200ml
原 材 料	本格米焼酎、柚子 (国産)、ジュニパーベリー、ハーブ類
発 売 日	2019 年 3 月 5 日 (火)
希望小売価格	680 円 (税抜)
販売地域	全国

【商品特長】

- ・ 当社独自の「香り酵母仕込み」製法を採用した本格米焼酎をベースに、国産柚子、厳選した 7 種のボタニカルを使用。創業 150 年を迎えた本格焼酎の蔵元から誕生したこだわりの国産ジンをお手軽にお試しいただける「200ml 瓶」です。
- ・ 麴と香り酵母が生み出した本格米焼酎のやさしい上品な香りと、ゆっくり丁寧に抽出された柚子の爽やかさや 7 種のボタニカルの豊かな香味が絶妙なバランスでまとまり、芳醇な味わいに仕上がっています。

【飲み方のご提案】

おすすめ①：豊かな香りを楽しめるソーダ（炭酸水）割り

「ジン：炭酸水＝1：2」で割ると、フレーバーリッチで表情豊かな味わいを楽しめ、枝豆・チーズ・クラッカーなどの軽めのおつまみと一緒に、食後にじっくり味わっていただけます。また「ジン：炭酸水＝1：4」で割ると、ジンの香味をより爽やかに感じることができ、食中酒として、味の濃い料理（例：お肉の煮込み料理やスパイシーな味付けのエスニック料理など）と相性の良さをご堪能いただけます。

おすすめ②：はちみつレモンソーダ割り

「はちみつ：レモン果汁＝1：1」、「樹々：炭酸水＝1：3」で割ることで、はちみつのやさしい甘みやレモン果汁の酸味が加わり、口当たりなめらかな、ほんのり甘酸っぱい味わいの「レモンソーダ割り」の出来上がりです。女性やこれからジンを飲んでみたい方におすすめで、寒い時期は、炭酸水をお湯に替えて、「お湯割り」としても楽しめます。

【お問い合わせ先】

浜田酒造株式会社 お客様相談室

TEL: 0996-21-5260 (平日 9:00～17:00 土・日・祝日を除く)

Email: info@hamadasyuzou.co.jp