

各位

濱田酒造株式会社

〒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

2020年6月15日

PRESS RELEASE

ライフスタイルの多様化にフィットする新たなサイズを展開
本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～25度 720ml 瓶」新発売！
～新・飲み方提案「クールだいやめ」で、さらなるブランド認知度向上を図る～

濱田酒造株式会社(本社:鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長:濱田雄一郎)は、本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～ 25度 720ml 瓶」(税抜:1,150円)を2020年7月15日(水)より全国で新発売いたします。



酒類市場では、RTDの伸長やハイボール人気など嗜好が多様化する中、消費者は幅広い飲み方や香味でお酒を愉しみ、メーカー側はそのニーズをいち早く捉え、対応することが求められています。当社が、業界の次代を担う本格焼酎として、「未踏の香り」をコンセプトに2018年に発売しただいやめは、発売以来、ライチのような香りと味わいを体験できる試飲イベントやオウンドメディア、SNS等のデジタルコミュニケーション施策を中心に商品の魅力を発信し続けています。また、IWSC2019やISC2020等の国際的な酒類品評会でも高評価を獲得し、国内外で支持されるブランドに成長しています。

今回、900ml、1,800mlに加え、より手に取りやすいスリムなサイズ感とスタイリッシュな形状の720mlを市場投入することで、多様化するライフスタイルに合う新しい飲酒体験をご提案いたします。また、新たな楽しみ方「クールだいやめ」は、冷蔵庫でそのまま保管できるサイズ感と耐水性のあるラベル素材の使用により、ボトルを冷蔵庫で直接冷やし、お好みのワイングラスへ注いで、ストレートで楽しむことができ、だいやめの特長であるライチのような香りを存分にご堪能いただける飲み方です。また、業務用のスタンダードサイズとして、飲食店への導入も視野に販路拡大を目指します。

当社はこれからも本格焼酎の魅力を消費者の皆様にお伝えし、感謝を感動の一杯に込めて「本格焼酎を真の國酒へ、更には世界に冠たる酒へ」の計画に向けて、邁進いたします。

【商品概要】

製品名	だいやめ～DAIYAME～ 25度 720ml 瓶
種別	本格芋焼酎
アルコール度数	25度
内容量	720ml
原材料名	さつまいも（鹿児島県産）・米麹（国産米）
発売日	2020年7月15日（水）
希望小売価格	税抜：1,150円
販売地域	全国

【商品特長】

- ・当社独自の熟成技術で開発した「香熟芋」仕込みの本格芋焼酎です。瑞々しいライチのような華やかな香りが広がり、甘くまろやかな飲み口とキレのある後味が特長です。
- ・幅広い飲み方（ロック、水割り、お湯割り）で和食、洋食、スイーツなど幅広い料理と相性が良く、様々な飲み方スタイルで楽しめる酒質に仕上がっています。
- ・さらに、炭酸水で割ると、華やかな香りが口の中で弾け、爽快な喉越しとキレの良い味わいのある「だいやめハイボール」を愉しめます。

【新・飲み方提案：「ライチのような香り」をさらに愉しむ「クールだいやめ」】

今回新たに、「クールだいやめ」をご提案いたします。冷蔵庫やワインクーラー等でボトルごと冷やし、様々な形状のワイングラスに注ぐことで、味わいに変化し、だいやめの最大の特長である「ライチのような香り」を存分に愉しめる新しい飲み方です。

食中や食後に、スイーツなどと合わせてゆったりとした時間をお楽しみいただけます。

「クールだいやめ」サーブ方法

1. だいやめの瓶をそのまま冷蔵庫やワインクーラー等（4℃程度）で冷やします。瓶ごと冷やすことで、味が引き締まり、甘くまろやかでとろみのある飲み口とわずかな苦みがバランスよく調和されるほか、アルコール感を抑えて、甘みをより引き出すことができます。
2. お好みのワイングラスにストレートでそのまま注ぎます。グラスの形状により、多様な「ライチのような香り」の広がりや舌全体に広がる味わいを愉しむことができます。



本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～」について：

https://www.hamadasyuzou.co.jp/daiyame_brand

【お問い合わせ先】

濱田酒造株式会社 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