

PRESS RELEASE

日本発！世界中のスピリッツ・ファンが出逢う“未踏の香り”
本格芋焼酎「DAIYAME 40 (フォーティ)」2021年7月下旬より出荷！
～圧倒的な存在感を放つ「ライチを感じる魅惑の香り」がカクテル市場へ本格参入～

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：浜田雄一郎)は、カクテル市場を視野に開発した本格芋焼酎「DAIYAME 40 (フォーティ)」を、2021年7月下旬より、米国・欧州(イギリス・フランス・ドイツ他)・アジア(中国・台湾・香港・シンガポール等)を中心に順次出荷いたします。**※現時点で国内販売予定はございません。**



本格芋焼酎「だいやめ～DAIYAME～」は、2018年の創業150周年を機に、「未踏の香り」をコンセプトに、業界の次代を担う本格焼酎を目指し、25度を発売。原材料には、温暖な気候で育った厳選した県産のさつまいもと、自社製造の黒麹、鹿児島のシラス台地を通じて自然ろ過された清冽な水を使用。最大の特長は、独自の「香熟製法」が生み出す、高貴で華やかなライチのような甘い香りが広がる酒質です。

国内外の評価も高く、2019年のInternational Wine & Spirit Competition (IWSC)でトロフィー(Shochu部門最高賞)を受賞、2020年のInternational Spirits Challenge (ISC)でもダブルゴールドを受賞したほか、Amazon焼酎売れ筋ランキング(国内)でも1位を獲得しました。従来の芋焼酎のイメージを覆す香りがSNS上でも話題となり、発売から3年目を迎える現在も着実にファンを増やし続けています。

今回開発した本格芋焼酎「DAIYAME 40 (フォーティ)」は、カクテル市場を視野に、アルコール度数を40度に設計し、カクテル作りの可能性をさらに広げる酒質に仕上げました。驚くほど際立つライチのような香りは、世界中のバーテンダー・ミクソロジストやスピリッツ・ファンにとっての運命的な出逢いとなり、バーでもご自宅でも、圧倒的な存在感を放つ、日本発の新たなスーパー・プレミアム・スピリッツです。

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。

【DAIYAME の魅力をさらに広げる「DAIYAME40」：造りのこだわり】

DAIYAME の最大の特長は、当社独自の技術「香熟製法」により生まれる、アロマリッチなライチのような香りです。「香熟製法」とは、アロマリッチな成分を増幅させたさつまいも「香熟芋（こうじゅくいも）」を用いて、黒麹で仕込み、発酵熟成させたもろみを 40℃～50℃の低温で 1 回減圧蒸留することで、柑橘系の香りや発酵由来のフルーティな香りをバランスよく生成させます。

また、蒸留時の初めと終わり部分をカットすることにより、より均整の取れた香味に仕上げ、ライチのような香りを際立たせることに加え、0℃以下のチルフィルタード（Chill filtration）を行い、原料由来の魅力を引き出したナチュラルな味わいに仕上げています。

40 度に設計した「DAIYAME40」は、料理との相性も良く、フレンチやピザ・パスタなどのイタリアン、メキシカンスパイスで味付けしたものや、中華料理・BBQ・天ぷらなど、世界中の様々な料理と一緒に楽しむことができる蒸留酒です。

「DAIYAME40」ブランドサイト（英語）：

<https://www.hamadasyuzou.co.jp/global/en/daiyame40/>

（商品概要）

製品名	DAIYAME 40（読み：だいやめフォーティ）
種別	本格芋焼酎
アルコール分	40 度
内容量	700ml
原材料名	さつまいも（鹿児島県産）・米麹（国産米）
輸出先	米国・欧州・アジア 等
輸出開始時期	2021 年 7 月より順次出荷開始予定

【商品名の由来とボトルデザインに込めた想い】

「だいやめ」とは、「晩酌して疲れを癒す」という意味を表す鹿児島の方言。家族や友人と盃を交わし、一日を無事に過ごせたことに感謝し、リフレッシュして明日を迎える伝統的な食習慣です。この素晴らしい生活文化を、本格芋焼酎「だいやめ」を通じて、世代や性別、国籍を超え、多くの人々に伝えていきたい。そんな思いから、商品名を「だいやめ」としました。「DAIYAME40」の「40」には、アルコール度数を 40 度に設計したことで広がる、カクテル作りの無限の可能性を込めています。

スタイリッシュなボトルは、ロックグラスを想起させる形状に加え、薩摩の代表的な英雄である島津義弘公が、戦の時に黒い鎧に身を包み、出陣した記録が残っていることや、薩摩の歴史で、焼酎を飲む際に用いる酒器「黒千代香（くろぢよか）」、だいやめブランドに使われる黒麹から、イメージカラーを黒としました。



【FSSC22000 取得について】

お客様にさらなる安心安全な商品をお届けするために、主力工場である傳藏院蔵（でんぞういんぐら）において、世界最高水準の食品安全マネジメントシステムの国際規格である FSSC22000 の認証を 2018 年に焼酎王国※鹿児島県の焼酎メーカーで初めて取得しました。※焼酎蔵数 113 は全国一。



【環境保全への取り組み】

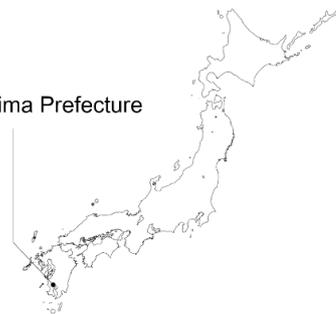
傳藏院蔵では、焼酎粕をメタン発酵させてバイオガスを取り出し、ボイラーの燃料として活用。さらに家畜の飼料や堆肥の原料などにも利用しています。また、年 1 パーセントの省エネを実施し、LED 照明の切り替えや重油から LNG への燃料転換も積極的に行っています。さらに原料を蒸す工程では省エネ型蒸気システムを導入し、従来の 4 割減の低蒸気を実現。環境保全においても「革新」を目指し、今後もふるさとの未来のために取り組みを続けてまいります。

【鹿児島の風土と焼酎】

九州地方南端に位置し、薩摩半島・大隅半島のふたつの半島と多くの離島を有します。気候は温帯から亜熱帯に至り、平均気温約 19℃と温暖な気候に恵まれ、良質な農産物が収穫できる条件が整っています。また、県全土が火山灰堆積物に覆われ、およそ半分は火山灰のシラス台地となっており、自然ろ過装置として働き、清冽な水を生み出します。薩摩焼酎は、スコッチウイスキーやボルドーワインにならび、WTO より産地指定を受けています。本格焼酎とは、500 年の歴史を持つ日本固有の蒸留酒。風味の決めてとなるさつま芋、米、麦、黒糖などの原料と発酵に欠かせない微生物である酵母と麹菌を用い、単式蒸留機で蒸留される伝統的な蒸留酒です。



Region:
Kagoshima Prefecture



【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