

PRESS RELEASE

関西の料理人が魅せる絶品グルメとのペアリング動画
「コクのある樽熟成の麦焼酎 #隠し蔵 名店グルメキャンペーン！」
～和洋中カに合う「ひとときの隠れ家ハイボール」飲用機会の創出～

浜田酒造株式会社(本社:鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長:浜田雄一郎)は、本日10月17日(月)から11月20日(日)まで、「コクのある樽熟成の麦焼酎 #隠し蔵 名店グルメキャンペーン！」を実施いたします。※浜は旧字体です。



ウィズコロナ下において、テレワークなどの働き方の変化により、自宅で過ごす時間が増えると共に、ひとりでまたは家族と、ゆっくりと食事やお酒を愉しみたい人たちが増えています。農林水産省が令和2年12月に実施した「食育に関する意識調査」によると、新型コロナウイルス感染症の拡大前に比べた食生活が変化について、「増えた・広がった」と回答した人の割合が最も高いのは、「自宅で食事を食べる回数」(35.5%)、次いで「自宅で料理を作る回数」(26.5%)などでした。自宅での食事回数や作る頻度が増えたという結果から、様々なジャンルの料理が食卓に並ぶ機会が増えているともいえます。

情報元(農林水産省): <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210331.html>

本格麦焼酎「隠し蔵」が大事にしているのは、「時間」。樽でじっくり熟成させた、バニラのような芳醇な香りと味わい深い無類のコク。炭酸で割る「ひとときの隠れ家ハイボール」が、生活者の和洋中カをはじめとする様々な食事シーンに寄り添うことができたという想いを込め、関西の名店グルメ料理動画と隠し蔵とのペアリングの魅力発信キャンペーン企画を実施いたします。※「カ」はカレー(スパイス料理)です。

隠し蔵ブランドサイト: https://www.hamadasyuzou.co.jp/kakushigura_brand/

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。

コクのある樽熟成の麦焼酎 #隠し蔵 名店グルメキャンペーン 「炭酸割に合う料理 どれが食べたい？」

関西を中心にグルメライターとして活躍する高田強氏と関西名店 4 店舗の料理人達のご協力のもと、「ひとときの隠れ家ハイボール」に合うカレー（スパイス料理）、中華、和食、洋食のメニューから厳選。躍動感とシズル感あふれる動画が仕上がりました。この 4 種類の料理は、実際の店舗でもご注文可能です。4 種類の動画の中から隠し蔵の炭酸割と一緒に食べてみたい料理のハッシュタグを書いて引用リツイートすると、抽選で 25 名様に本格麦焼酎「隠し蔵」720ml、オリジナルのマドラーと T シャツが当たります。詳しくは、キャンペーンサイトまたは浜田酒造公式 Twitter をご覧ください。

- ・応募期間：2022 年 10 月 17 日（月）10:00 ～ 11 月 20 日（日）23:59
- ・キャンペーンサイト：https://www.hamadasyuzou.co.jp/kakushigura_brand/gourmet/
- ・浜田酒造公式 Twitter：<https://twitter.com/hamadasyuzou/status/158181224257552512>

① 【カレー（スパイス料理）】隠し蔵の上質な甘味がキーマの辛みをくっきりと！

キーマカレー（Columbia8 北浜本店）

店舗情報：<http://columbia8.info/>



② 【中華料理】隠し蔵の層の厚いコクが伊勢海老の甘い旨味にあう

伊勢海老旨塩炒め（中菜バル 堂島）

店舗情報：<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27119385/>



③ 【和食】鯛の濃厚な旨味をスッキリ味で引き出す
天然鯛のあらだき（鯛の鯛 神戸三宮店）

店舗情報： <https://tabelog.com/hyogo/A2801/A280101/28042860/>



④ 【洋食】鯛の濃厚な旨味をスッキリ味で引き出す
鱧とからすみのパスタ（KNOT）

店舗情報： <http://knot-kobe.com/>



【「隠し蔵」について】



誕生したのは、1994 年。厳選した本格麦焼酎を樽で熟成させた琥珀色の貯蔵麦焼酎です。樽由来のバニラのような甘い香りと香ばしい深い味わい。マイルドでなめらかな飲み口の奥に感じるほのかな甘みをお楽しみいただけます。2005 年にモンドセレクションに初出品以来 18 年連続受賞、また海外向け商品（アルコール度数 24%・容量 750ml）については、2019 年のロサンゼルス国際スピリッツコンペティションにて「Best of Shochu」を受賞するなど、国外でも高評価を獲得しています。

【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