

PRESS RELEASE

こだわりスパイス「マーガオ」が生んだ新感覚ボタニカル系麦焼酎  
チ ル グ リ ー ン ス パ イ シ ー & シ ト ラ ス  
「CHILL GREEN spicy & citrus」2月23日(木)新発売!

～麦焼酎市場への新たな挑戦でエントリー層獲得を図る～

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:浜田雄一郎)は、2023年2月23日(木)より、新感覚ボタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN spicy & citrus」を新発売します。※浜は旧字体です。



国内酒類市場は少子高齢化や若者の酒離れなどを背景に縮小が続いており、焼酎カテゴリーにおいても同様です。またサツマイモ基腐病(もとぐされびょう)の影響により、厳しい環境が続いています。その逆境下において、当社は市場に新しい風を送り込むために、芋焼酎と同等の市場規模である麦焼酎市場へ、新感覚の「ボタニカル系麦焼酎」を投入いたします。焼酎に苦手意識を持つ方やこれから焼酎の魅力に触れてみたいエントリー層の方々向けに、柑橘系の香りと刺激的な味わいをご提供します。毎日を懸命に生きる現代人が、慌ただしい日常の中で見つけた、ゆったりと自分らしく過ごせる時間に寄り添えるブランドを目指しました。

商品開発で着眼したのが「ボタニカル」。ハーブやスパイス、果皮、野菜などを原料に使用した飲料は、健康志向・自然志向の間でも注目を集め、使用するボタニカルにより、異なる様々な香りや味わいを表現できることも大きな特徴です。新商品「CHILL GREEN spicy & citrus」は、こだわりスパイス「マーガオ」と麦焼酎の旨さが融合した、新感覚の酒質に仕上がりました。お好みの割合で香りと味わいが変わる炭酸割りがおすすめです。

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」の実現に向けて、邁進いたします。

## ボタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN spicy & citrus」

台湾や中国の一部地域のみで収穫されるボタニカル「マーガオ（馬告）」を原料に使用。特徴的な柑橘香と山椒のようなスパイシーさを付与した新感覚の麦焼酎です。



### ■商品概要

製品名	CHILL GREEN spicy&citrus
種別	焼酎乙類
アルコール分	25度
内容量	720ml
原材料名	麦（豪州産）、麦麴、マーガオ
発売日	2023年2月23日(木)
希望小売価格	720ml / 税抜 1,290円
販売地域	全国

### ■ネーミングやボトルデザイン

ブランド名である「CHILL GREEN（チルグリーン）」は、“落ち着く”、“リラックスする”を意味する「chill out（チルアウト）」と、“ボタニカル”“ナチュラル”をイメージする「green（グリーン）」を掛け合わせています。慌ただしい日々の生活の中で、少しでも「ゆったりと自分らしく過ごせる時間」に寄り添えるブランドでありたい。そんな想いを込めて、「CHILL GREEN」は生まれました。



マーガオの木をモチーフにしたラベルデザイン

### ■「新感覚の香味」を実現する2つのこだわり製法

#### （ボタニオール製法）

ボタニカルと醪（アルコール）を組み合わせることにより、新感覚の香味特徴の酒質に仕上げる当社独自の製法。発酵時のもろみに最適なタイミングでボタニカルを添加することにより、ボタニカルの持つ香味を最大限に抽出し、香味豊かな焼酎に仕上げています。

#### （リファインブレンド）

マーガオの特徴を最大限に表現するため、自社原酒の中でも最も磨き抜かれたきれいな酒質をブレンドして使用しています。

※「ボタニオール製法」、「リファインブレンド」は濱田酒造独自呼称です。

#### 【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](mailto:info@hamadasyuzou.co.jp)