報道関係各位

PRESS RELEASE

創業明治元年
濱田酒造株式会社

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

2024 年 11 月 1 日

食べログ×隠し蔵 30 周年　樽熟成の麦焼酎「隠し蔵」とあじわうペアリングキャンペーン実施！
東京・大阪　2 大エリアの人気店　計 20 店舗とコラボして至福のペアリングをご提供

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、2024 年 11 月 1 日（金）から『食べログ×隠し蔵 30 周年　樽熟成の麦焼酎「隠し蔵」とあじわうペアリングキャンペーン』を期間限定で実施します。※「浜」の字は旧字体。

キャンペーン詳細ページ　：　https://www.hamadasyuzou.co.jp/kakushigura_brand/30th/pairingcp

「隠し蔵」は、1994 年の発売以来、世代を越えて愛される琥珀色の本格麦焼酎です。時代の変遷とともに様々な容器や容量等の規格拡充を図る一方、隠し蔵のおいしさの秘密であるオーク樽熟成による琥珀色の輝きやバニラのような香りを守り続けています。独自のブレンド技術や品質管理体制を徹底追及し続け、2022 年にはブランド累計出荷本数 1 億本を突破しました（※1）。この度の「隠し蔵」発売 30 周年を記念して、東京エリア・大阪エリアの食べログ人気店（※2）20 店舗で「隠し蔵」にマッチする厳選メニューをご用意。「隠し蔵」と絶品料理との至福のペアリングをお楽しみ頂けます。

なお 2024 年 11 月 1 日（金）から 11 月 30 日（土）まで、今秋のみ期間限定での実施です。

※1 累計出荷本数はメーカー出荷実績、25 度 720ml 換算　　※2 食べログ 3.5 点以上のお店 2024 年 8 月時点

東京エリア　参加店舗（10 店舗）

「隠し蔵」
×名物！牛もつ煮込み

国産牛の希少な白モツのみを使用した絶品の白もつ煮込みと。

ちゃんこ 玉海力
東京都中央区銀座5-13-19 デュープレックス銀座タワー 8F
旬の食材を活かした一品料理と、20年の伝統を守る絶品ちゃんこ鍋が定評。

「隠し蔵」
×トマトキムチ

爽やかな酸味のトマトと自家製甘辛ダレを合わせた逸品と。

もつ鍋 やましょう
東京都中央区日本橋人形町2-25-19
現地直送の食材を使った『もつ鍋』をはじめとした九州グルメが堪能できる。

「隠し蔵」
×エロハラミ

赤身と油がいいバランスのトミーのエロハラミ。炭酸割りがお肉の後を締める。

酒と焼肉ニュートミー
東京都渋谷区恵比寿南1-1-3 1F
和牛をメインに色んなお肉＆肉つまみで飲める恵比寿の焼肉屋。名物の「塊肉」は絶品。

「隠し蔵」
×猪鹿蝶8本コース
野菜を中心としたおつまみと焼き師が焼いた焼き鳥8種。「隠し蔵」は前割り仕込みで。

焼鳥ふくなが
東京都港区芝大門2-1-1 第2塀野ビル1F B区画
地鶏を使った自慢の焼鳥が堪能できる。バラエティー豊かなコースも充実。

「隠し蔵」
×肉焼売
毎日お店で仕込む、包丁で粗く刻んだ豚肩ロースの肉焼売と。

菱田屋酒場
東京都目黒区駒場1-11-12 1F
名店出身のオーナーによる中華料理や生マグロを使用した一皿がお得に味わえる。

「隠し蔵」
×つくね串3本セット
自家製つくねをお多幸オリジナルのタレで焼いた一品！隠し蔵」はお好みの飲み方で。

日本橋 お多幸本店
東京都中央区日本橋2-2-3 お多幸ビル
創業大正12年の老舗。継ぎ足し秘伝出汁しみ込む絶品「東京おでん」と「とうめし」が名物。

「隠し蔵」
×国産 豚肩ロース串
お店で手作りのタレと、こだわりの塩で仕上げる豚串と。

酒肴日和 アテニヨル
東京都千代田区内幸町1-7-1 日比谷OKUROJI
日比谷オクロジのワイン＆日本酒バル。昼から炉端焼きとお酒を楽しむことができる。

「隠し蔵」
×あん肝のうま煮
さっぱり生姜で炊いた旬のあん肝。焼酎とベストマッチ。

原始炭焼 いろり家
東京都中央区銀座3-11-11 銀座参番館２　Ｂ１Ｆ
新鮮かつ厳選された食材を使用。自慢の名物料理「船上めし」では絶品いくらに舌鼓。

「隠し蔵」
×名物 レタス巻き串
ぎっしりのレタスを豚バラで巻き上げ。一玉から5本しか取れない名物串と。

山田五郎邸のごりょんさん 西麻布
東京都港区西麻布2-20-1
西麻布の閑静な住宅地に佇む一軒家。自慢の野菜巻き串、特性スープで作るもつ鍋を是非。

「隠し蔵」
×雲仙ハムポテサラ
長崎の「雲仙ハム」をローストして自家製のポテサラに練りこんだ一品と。

おゆげ
東京都目黒区自由が丘2-14-20 第7千陽ビル 2F B
自由が丘に構える「蒸し料理と土鍋ご飯」の店。旬の食材を使った和食を堪能。

大阪エリア　参加店舗（10 店舗）

「隠し蔵」
×大判しゃぶ焼き
特選上ロース
期間限定！特選上ロースのうす切りを出汁で食す、ソーダ割とセットで。

万両 肥後橋店
大阪府大阪市西区土佐堀1-6-10 土佐堀トキワビル 1F
創業３０年の大阪を代表する定評の焼肉店。肥後橋店では週末の昼から焼肉が楽しめる。

「隠し蔵」
×秋刀魚のねぎ巻き揚げ
今が旬、秋刀魚の程よい脂と旨味がキレの良い炭酸割りとマッチ。

味とく家
大阪府大阪市福島区福島5-10-6
一貫して出汁のおいしい『和』食を提供。名物のぶりしゃぶは特におすすめの一品。

「隠し蔵」
×うわさのあじふらい
お店で1番人気の“うわさのアジフライ”をソーダ割と！

和食 凪
大阪府大阪市西区本田1-11-23
実力派店主の本格和食。新鮮なアジをレアで仕上げる「うわさのアジフライ」が名物。

「隠し蔵」
×大判しゃぶ焼き
特選上ロース
期間限定！特選上ロースのうす切りを出汁で食す、ソーダ割とセットで。

万両 日本橋店
大阪府大阪市中央区日本橋2-5-5
創業３０年の大阪を代表する定評の焼肉店。「万両」の中でも最大の席数を誇る。

「隠し蔵」
×グリルチキン
オニオンソース
熱々の、香ばしく鉄板でグリルしたチキン熟成オニオンソースと。

Dukes
大阪府大阪市福島区福島8-1-3
開放的な店内で旬の魚介やボリューム満点のお肉料理が楽しめるハワイアンダイナー。

「隠し蔵」
×季節の天ぷらセット
銀杏や車海老、秋の野菜、魚介を使った天ぷらセットと。

なにわ天ぷら維心
大阪府大阪市北区３曾根崎新地1-3-36 竹新ビル３F
旬の食材や大阪の食材での天ぷらが堪能できる北新地の名店。食べログ百名店対象店。

「隠し蔵」
×広島県産カキフライ
広島県産カキフライは、芳醇な隠し蔵炭酸割りとマッチ！

普通の食堂 いわま
大阪府大阪市中央区難波千日前9-12
“普通のことを当たり前にやる”普通の食堂。夜はお酒と共にアラカルトも楽しめる。

「隠し蔵」
×マグロの塩昆布揚げ
塩昆布をつけた本マグロのレア串揚げ。隠し蔵とマッチ、飲み方はお好みで。

キュイジーヌ・ド・オオサカ・リョウ
大阪府大阪市北区西天満4－2－7昭栄ビル１F
“大阪の食文化”がテーマの大人カジュアルなお店。なにわの食材を使った料理を堪能。

「隠し蔵」
×牛すじとカマンベール
土手煮
あつあつ牛すじと、とろりチーズの甘辛味。隠し蔵のコクが合う。

浪花ろばた 頂鯛 北新地店
大阪府大阪市北区曾根崎新地1-6-21 栄和ビル１F
旬食材を使った和食に洋食のエッセンスを足した料理が定評。酒の肴やメイン系まで！

「隠し蔵」
×鯖へしこ炙り
福井県の郷土料理。強い塩味とコク深さが特徴。炭酸割りが進む一皿。

炭と地酒とたしなみワイン Kai本店 醸す
大阪府大阪市北区堂島浜1-1-15堂浜第2ビルB1F
北新地で31年の老舗。季節の野菜を使った和食ベースの料理。メニューも豊富。

「隠し蔵 30 周年　選べる琥珀のときめきキャンペーン（懸賞企画）」も実施中。

発売 30 周年を記念した二種類の懸賞企画も実施中です。1 つ目は樽貯蔵熟成による「琥珀のときめき」に関連付けた旅やグルメが当たるオープン懸賞、2 つ目は長年磨き貫いてきたブレンド技術が織りなす 30 周年記念ボトル「BLENDER'S SPECIAL」とスモークヘッド・貯蔵樽の廃材活用で生まれた「樽材チップ」のセットが数量限定で当たるクローズド懸賞です。

詳細ページ　：　https://www.hamadasyuzou.co.jp/kakushigura_brand/30th/cp/

本格麦焼酎「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貯蔵熟成させた琥珀色の貯蔵麦焼酎。樽貯蔵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。その品質は国内のみならず、海外でも高く評価されており、国際的品評会「モンドセレクション」において「隠し蔵 25 度 720ml 瓶」は 2005 年に初出品して以降 20 年連続、「隠し蔵 25 度 1800ml パック」は 2010 年の初出品以降 15 年連続で金賞を受賞。また海外向け商品（アルコール度数 24%・容量 750ml）は 2019 年の「ロサンゼルス・インターナショナル・スピリッツコンペティション（LAISC）」で焼酎カテゴリーのトップである「Best of Shochu」を受賞しています。　・隠し蔵ブランドサイトはこちら。

「食べログ」について

食べログ

外食体験を豊かにするレストラン検索・予約サービス。掲載店舗数は 86 万店以上。お店が発信するこだわり情報やユーザーが投稿した口コミ・写真など、レストランに関する豊富な情報から、さまざまな視点で目的に合ったお店が探せます。またいつでもどこからでも、簡単に空席確認やネット予約ができます。

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」の実現に向けて、邁進いたします。

【お問い合わせ先】
浜田酒造株式会社　上西園・竹松
TEL: 0996-36-3129（平日 9:00～17:00 土・日・祝日を除く）
Email：hamada-pr@hamadasyuzou.co.jp