

PRESS RELEASE

ボタニカル系麦焼酎第二弾：希少品種「ギャラクシーホップ」でピンクグレープフルーツのように香る。
「CHILL GREEN bitter & tropical」2月18日（火）新発売！
～2025年は「ボタニカル系麦焼酎」のアジア市場拡大にも挑戦～

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、2025年2月18日（火）より、新感覚ボタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN bitter & tropical」を新発売します。



日本国内の酒類及び本格焼酎の市場規模は縮小傾向にあります。香りや原料に特徴を持つ新機軸商品群が登場。従来の焼酎イメージを覆すものとして注目され、新たな飲用スタイルや機会の創出で市場開拓を続けています。

新感覚のボタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN」は「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」をテーマにしたシリーズです。第一弾「CHILL GREEN spicy & citrus」(23年2月発売)は香辛料「マーガオ」の使用により、爽快で刺激的な柑橘香るスパイシーな味わいを実現。新たな飲酒層にも評価され、市場で徐々に浸透してきています。そしてこの度の第二弾「CHILL GREEN bitter & tropical」は希少品種「ギャラクシーホップ」の使用により、ピンクグレープフルーツのような甘く爽やかな柑橘香とほろ苦い味わいを追求。第一弾に続き、厳選した「ボタニカル」が生む新感覚の香り・味わいで焼酎飲酒層の拡大と飲用機会創出を図り、焼酎の次世代を切り開きます。

「CHILL GREEN bitter & tropical」サイト：

https://www.hamadasyuzou.co.jp/chillgreen_brand/hop/

「CHILL GREEN」ブランドサイト：

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

オンラインショップ：

[720ml \(https://shochu.life/item/003394\)](https://shochu.life/item/003394) ・ [1800ml \(https://shochu.life/item/001304\)](https://shochu.life/item/001304)

CHILL GREEN bitter & tropical 商品概要

■原料特徴

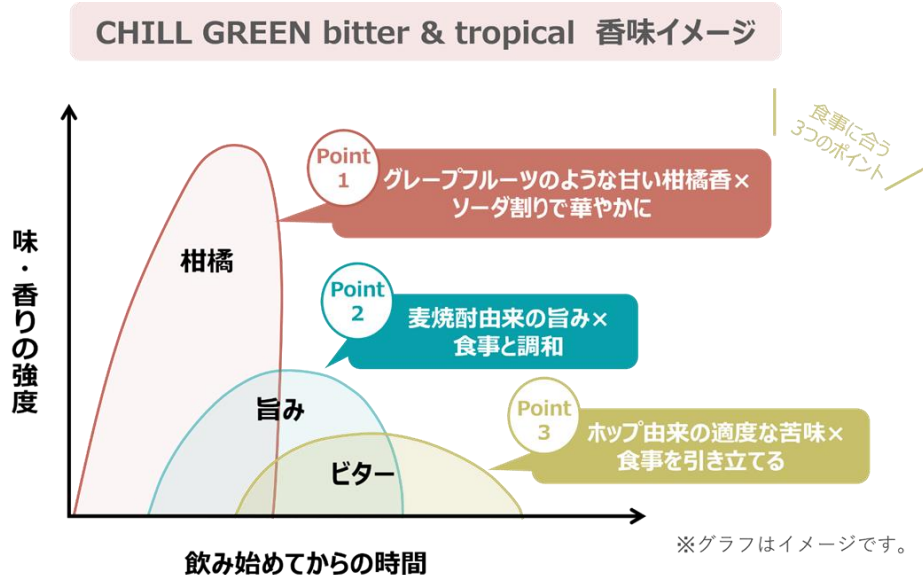
麦焼酎の旨さとの融合で新感覚の焼酎を生み出すボタニカル原料として「ホップ」に着目。「ギャラクシーホップ」は世界全体の年間ホップ生産量のわずか約1%で非常に希少な品種、パッションフルーツと爽やかな柑橘系がミックスされたような香り・心地よい苦味が特徴です。当社独自のこだわり製法により、ピンクグレープフルーツのような甘く爽やかな柑橘香と、ほろ苦い味わいを実現しています。



※画像はイメージです。

■ 香味設計

「CHILL GREEN bitter & tropical」は豊かな香味特徴を時間の経過とともにじっくりと楽しめます。飲み始めは炭酸割りで美味しいピンクグレープフルーツのような甘い柑橘が香り、その後に麦焼酎本来の旨みが食事を丸く包み、最後はギャラクシーホップのほどよい苦味が食事の個性を引き立てます。ちなみに、炭酸水と 1:2 で割るとピンクグレープフルーツのような味わい、1:1 で割るとパッションフルーツのようなリッチな味わいがお楽しみ頂けます。焼酎は元来より食中酒として親しまれてきましたが、その食との組み合わせの幅を一層広げる提案をしていきます。



■ 開発エピソード

・エピソード① 新規市場の開拓商品として（マーケティング本部 商品戦略部 商品開発課 課長代理 田中）



CHILL GREEN ブランドは市場のエアポケットに切り込んだ酒質。社会の食に対する興味関心は移り変わりが激しく、次世代の嗜好にマッチする商品づくりを模索するなかで新規ターゲットの価値観にも着目、飲酒層拡大を目指す新たな焼酎づくりを掲げました。第一弾「CHILL GREEN spicy & citrus」は新たな飲酒層にも評価され、市場で徐々に浸透してきています。新商品は、第一弾で切り開いた「ボタニカル系麦焼酎」の新たな世界観、焼酎の価値をさらに広げると確信しています。

・エピソード② ボタニカルの選定とこだわり製法（生産本部 商品開発研究室 緒方）



ホップはビールの本場であるヨーロッパやアメリカ、オーストラリア、日本など幅広い地域で栽培されていて、各国で認定されているホップの品種は 300 種類以上とも。香りや味わいの特徴もハーブ系やフルーツ系など多岐にわたります。この中から CHILL GREEN のブランドコンセプトや「ボタニカル系麦焼酎」としてイメージに合うものを見つけ出す作業に苦労しました。

また「ボタニオール製法」※1・「リファインブレンド」※2 を用いて新感覚の香味を実現することが「ボタニカル系麦焼酎」の最大の特徴です。香味を最大限に引き出す仕込み方法は選択するボタニカルによって異なりますが、試行錯誤を重ねて希少品種「ギャラクシーホップ」の特徴をより最適な形で引き出すことが出来ました。

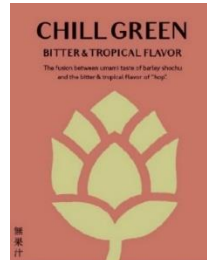
※1 ボタニカルと醪（アルコール）を組み合わせることにより、新感覚の香味特徴の酒質に仕上げる当社独自の製法。発酵時のもろみに最適なタイミングでボタニカル（ホップ）を添加することで、ボタニカルの持つ香味を最大限に抽出し、香味豊かな焼酎に仕上げています。

※2 ホップ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。

■ネーミングやボトルデザイン

ブランド名「CHILL GREEN」は落ち着く・リラックスするを意味する「chill out」と、ポタニカルやナチュラルをイメージする「green」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います。

第一弾の「CHILL GREEN spicy & citrus 25度 720ml 瓶」はデザイン性・機能性・環境性など様々な視点から審査して表彰される「第20回ガラスびんアワード 2024」にてリリー・フランキー賞（審査委員長）を受賞、今回も同仕様のワインボトルのような瓶形を採用しています。



アイテムカラーは「Organic PINK」。

原料のホップをイメージ。

■商品概要

商品名	CHILL GREEN bitter & tropical
種別	焼酎乙類
アルコール分	25度
内容量	720ml・1800ml
原材料名	麦（豪州産、国産）、麦麴、ホップ
発売日	2025年2月18日（火）
希望小売価格	720mlが1,498円・1800mlが2,900円 ※ともに税込
販売地域	全国



ローンチ時施策（一部予定のみ記載 ※場合によっては延期や中止、内容が変更となる可能性もございます。）

○SNS キャンペーン「チルグリをディグる旅 第1弾 どちらのチルグリでチルする？」

新発売を記念して、濱田酒造公式のX・Instagramでキャンペーンを実施します。Xでは指定の投稿から「#マーガオのチルグリ」、「#ホップのチルグリ」いずれかを選んで投票、Instagramでは指定の投稿に「#マーガオのチルグリ」、「#ホップのチルグリ」いずれを飲みたいかコメントして投票して参加いただけます。「どういうときに楽しみたいか」をコメントすると当選確率がアップします。

【応募期間】2025年1月29日（水）10:00～2月18日（火）23:59

【賞品】「CHILL GREEN spicy&citrus」100ml・「CHILL GREEN bitter&tropical」100ml 各1本・炭酸水

【当選数】合計100名様（抽選でX・Instagram各50名様）

【アカウント情報】濱田酒造公式 X (@hamadasyuzou) ・濱田酒造公式 Instagram (@hamadasyuzou)

○CHILL GREEN ブランド 新ビジュアルムービー公開

ポタニカル系麦焼酎「CHILL GREEN」のブランド価値を表現する新ビジュアルムービーを公開します。

【アカウント情報】濱田酒造公式 YouTube (@hamadasyuzou1868)

動画 (Youtube) : <https://youtu.be/Q87UYk5MWuY>

その他の施策としてブランドオリジナルグッズ開発、WEB広告や試飲会などを予定しています。

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】

濱田酒造株式会社 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