

各位

薩州 薩州 濱田屋 伝兵衛

薩州濱田屋株式会社

〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町4丁目1番地

2021年4月7日

PRESS RELEASE

発売 20 周年を機に、“選ばれ続ける本格焼酎”を目指し表現一新
「薩州 赤兎馬」ブランドサイトをリニューアル！
～消費者への視認性の向上と、個性豊かな銘柄への親近感の醸成を図る～

薩州濱田屋株式会社(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、今年、発売 20 周年を迎える本格芋焼酎「薩州 赤兎馬」のブランドサイトをリニューアルいたしました。※薩州濱田屋株式会社の「浜」の字は旧字体です。

■「薩州 赤兎馬」ブランドサイト: <https://www.sekitoba.co.jp/>



(リニューアルした「薩州 赤兎馬」ブランドサイト)

「赤兎馬(せきとば)」とは、中国の後漢後期から三国時代(魏・呉・蜀)にかけての争乱を描いた「三国志」の中で、「人中の呂布、馬中の赤兎」と称えられ、「一日に千里を走る」といわれる名馬です。本格芋焼酎「薩州 赤兎馬」は、「今までにない革新的な焼酎を生み出したい」という強い信念のもと、赤兎馬の一駆けのように、流麗で力強い本格焼酎として、2001年に誕生しました。以降、こだわりの酒質を開発し、個性あふれるラインナップを展開。多くの焼酎ファンや販売店の皆様に支えられ、おかげさまで、今年で20周年を迎えるブランドへと成長いたしました。

今回リニューアルした「薩州 赤兎馬」ブランドサイトは、これからも“選ばれ続ける本格焼酎”を目指し、蔵元の決意と共に、コピーとビジュアルを一新しました。20年目のファーストステップとして、赤兎馬に込めたストーリーや各銘柄の魅力を際立たせた新たな表現の開発により、消費者への視認性の向上と親近感の醸成を図ります。

【リニューアルした「薩州 赤兎馬」ブランドサイト】

発売 20 周年を機にリニューアルした赤兎馬ブランドサイトは、これまで以上に消費者にわかりやすく認知していただくためにコピーとデザインを一新し、ブランドアイデンティのさらなる強化を目指しました。

「赤兎馬」 とは？

中国の後漢末期から三国時代にかけての争乱を描いた「三国志」で、「人中の呂布、馬中の赤兎」と称えられ「一日に千里を走る」という名馬。この機耐は、その馬の一躍けのように流麗で力強い。

こだわりと 思い

「今までにない革新的な機耐を生み出したい」という強い信念で、飲む人の驚きや喜び、感動を想像しながら開発された。その新しいおいしさに、すべての人たちは魅了される。



研ぎ澄ます こと

穏やかで柔らかな白麹と、鹿児島の新鮮な黄金千賀を使用。地元・冠岳湧水の軟水で仕込み、熟成と濾過を繰り返し、磨き抜くことで、他にはない個性的な味にたどり着いた。

清冽な 味わい

口によく広がる、すっきり感が立ちのぼる。シャープさの中に、フルーティな味わい、ほど良く香る芋の風味。和洋を問わずあらゆる料理に合う、自由さに満ちた芋焼酎だ。



(2001 年に誕生した「薩州 赤兎馬」の赤と黒を基調にイメージを新定義したデザイン)

【個性豊かな主要な「薩州 赤兎馬」シリーズご紹介】



(各銘柄の個性を表現したデザインイメージ)

(商品詳細 ※写真左より順に記載)

本格芋焼酎「薩州 赤兎馬」

蒸留及び濾過技術を駆使し、淡麗さの中にもほど良く香る芋の味わいがある。
割り水に霊峰「冠岳」の伏流水を使い、やさしくまろやかな味わい。

本格芋焼酎「紫の赤兎馬」

1年以上熟成した赤兎馬原酒に紫芋製原酒をブレンド。
紫芋特有のフルーティな香りが立ち上がり、甘くふくよかな味わい。

本格芋焼酎「薩州 赤兎馬 玉茜」

1年以上熟成した赤兎馬原酒にタマアカネ製原酒をブレンド。
その厳選素材と清冽な水が、金木犀を想わせる甘い香りと旨味を生む。

本格芋焼酎「薩州 赤兎馬 甕貯蔵 芋麹製焼酎使用」

赤兎馬原酒に、芋の香りが高い甕貯蔵芋麹製原酒をブレンド。
軽快でありつつ豊かな香味を持つ。

本格芋焼酎「薩州 赤兎馬 20度」

赤兎馬原酒に紫芋製原酒をブレンド。
ほんのりとフルーティで、爽快感のある味わい。

【お問い合わせ先】

薩州浜田屋株式会社 お客様相談室

電話：0996-21-5260

e-mail：info@sekitoba.co.jp