

造り酒屋の想いがこもった桐箱入り日本酒ギフト 「＜山形の極み＞熊野のしずく 純米大吟醸」をグレードアップ

リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、山形県の老舗酒蔵「東の麓酒造」(山形県南陽市宮内)との技術提携により2017年に開発した「＜山形の極み＞熊野のしずく 純米大吟醸」をリニューアルし、新たに「＜山形の極み＞熊野のしずく 純米大吟醸 特撰 無濾過原酒」として販売いたします。

商品概要

山形県で開発された大吟醸酒に適した酒米「雪女神」を使用することで、綺麗な余韻がありながら後味のキレが良くスッキリした味わいが特徴です。

リニューアルに際して、従来40%だった精米歩合を30%に変更。米の中心部分だけをぜいたくに使うことで、これまでの「しずく」より後味とうまさがさらに引き立つお酒に仕上がりました。

「雫取り」と呼ばれる製法(木綿の袋にもろみを入れて天井からつるし、圧力をかけずに自然と滴り落ちるしずくだけを集める製法)で酒を斗瓶に集め、その「しずく酒」を静かに2~3日おくことで微細な滓が沈み、透き通ったお酒になります。その上澄みだけをそのまま瓶詰した「無濾過原酒」です。

手間ひまをかけた独自の製法のため、400本限定(シリアルナンバー入り)。また、「最高級のギフトにふさわしい」おしゃれな桐箱入りです。



開発の経緯とコンセプト

2017年に開発した「＜山形の極み＞純米大吟醸 熊野のしずく」が、高価格ながら5年連続で限定700本を完売するなど大変好評をいただき、高品質な日本酒ギフトに需要があると感じていました。

「東の麓酒造」は山形県にある小さな酒蔵ですが、地元オリジナルの酒米や独自の製法(雫取り)に加え、精米歩合を30%まで下げることで『今までにない酒ができた』という生産者の熱い想いを受けとめ、今回のリニューアルに至りました。

リンベルでは、「山形の極み」ブランドの商品開発をさらに加速させ、地元山形の活性化に貢献するとともに、日本酒ギフトの品質向上を目指したいと考えています。

「山形の極み」について

リンベルは、2015年創業の地・山形県の農畜産物をブランド化した「山形の極み」を発表。その後、山形県のみならず日本全国の地域産品を探求し、2017年から「日本の極み」の本格展開を開始しました。

リンベル設立から約35年間、カタログギフト事業を通じて培った生産者やメーカーとの繋がり、お客様の元へ商品を産地直送でお届けする物流システムを活かし、安心・安全、高品質なものを旬の時期にお届けするというブランドビジョンのもと、商品開発を進めています。

----- 本件に関するお問い合わせはこちらまで -----

●報道関係の方からのお問い合わせ先

MAIL: ringbell_press@ringbell.co.jp / TEL: 03-3246-1148 広報担当: 庄司・秀平

●お客様からのお問い合わせ先

TEL: 03-3246-1122

■ 商品概要

商品名 : 熊野のしずく 純米大吟醸 特撰 無濾過原酒

内容量 : 720ml

価 格 : 16,500 円(税込)

限定数 : 400 本(シリアルナンバー入り)

原材料名	米(国産)、米こうじ(国産米)
精米歩合	30%
アルコール分	17 度
日本酒度	-1

詳細はこちら

<https://www.ringbell.co.jp/kiwami/etc/sizuku.html>

※5 月 19 日より販売開始

■ 会社概要

商 号 : リンベル株式会社

代 表 者 : 東海林 秀典

本社所在地 : 東京都中央区日本橋 3 丁目 13 番 6 号

設立年月日 : 1987 年 7 月 3 日

資 本 金 : 608,935,000 円(資本準備金含む)

事 業 内 容 : ギフトの企画・販売、卸売業

EC サイト : <https://www.ringbell.co.jp/>