

燗酒ファンの皆さま！
お待ちしております

業界初※1！‘ホット販売専用の日本酒’を発売！

10月2日(月)から「燗酒^{かんざけ}180ml ボトル缶^{※2}」を全国販売開始

～構想から6年！日本酒業界で「不可能」と言われていた商品をついに実現！～



日本盛株式会社(本社:兵庫県西宮市、代表取締役:森本直樹)は、10月2日(月)からホット販売専用(飲料用の加温器販売専用)の日本酒「燗酒^{かんざけ}180ml ボトル缶」を全国のコンビニや駅ナカ売店などを中心に販売しますので、お知らせいたします。

日本酒において「ホット(燗酒)」は代表的な楽しみ方であり、以前より「日本酒のホット販売」に対する強いニーズがありました。しかし、加温により著しく品質が劣化する為、一定期間の連続加温に耐え得る、品質保持性の高い商品提供が前提の「日本酒のホット販売」は実現不可能というのが、日本酒業界の常識でした。

弊社は、お客様のニーズに応えるべく、約6年間の歳月をかけて研究を重ねた結果、これまで実現不可能と言われてきたホット販売可能な日本酒の商品化に成功しました。商品化を実現できた技術開発のポイント(劣化耐性に優れた酒質の開発)は以下の2点です。

- ① 独立行政法人酒類総合研究所との共同研究により、「老香(ひねか)」と呼ばれる日本酒特有の劣化臭を発生させにくい酵母の開発に成功
- ② 弊社独自の仕込み技術の確立により、連続加温しても風香味が変化しにくい酒質の開発に成功

「燗酒 180mlボトル缶」は、「飲みたい！」と思った時に、すぐにコンビニや駅ナカ売店等において購入できるため、燗酒ならではのおいしさを手軽にお楽しみいただけます。自宅で温める手間なく燗酒をお楽しみいただけることはもちろん、寒い時期の外飲み機会にじんわり染み渡る温かさと燗酒の美味しさを手軽に楽しめる、燗酒ファン待望の逸品です。

当商品の発売により燗酒がもっと身近になることで、日本酒の飲用機会・飲用者の増加につながり、今後の日本酒業界の活性化に貢献できると考えています。

寒い時期の飲酒機会における「ほっと一息」に貢献する、冬の新たな定番商品になると確信しております。

※1 自社調べによる

※2 「燗」…火へんに間

■お客様からの問い合わせ先

日本盛株式会社 お客様相談室 TEL:0798-32-2590(平日 9:00～16:30、土日祝日は除く)

■報道各位からの問い合わせ先

日本盛株式会社 広報 TEL:0798-32-2581

本発表資料は、農政クラブ(東京)、大阪商工記者会、神戸経済記者クラブ、西宮市政記者クラブに配布しています。

『燗酒 180ml ボトル缶』商品概要

- 商品名:燗酒 180ml ボトル缶
- 容量:180ml
- アルコール度数:14 度以上 15 度未満
- 日本酒度:+7.5
- 味わい:淡麗やや辛口
- 販売価格:223 円(消費税別)
- 発売日:2017 年 10 月 2 日(月)
- 主な特長:



【コンセプト】	【ターゲット】
<ul style="list-style-type: none"> ●燗酒ならではのおいしさを「飲みたい!」と思った時に手軽に楽しめる、ホット販売専用の日本酒(飲料用の加温器販売専用) 	<ul style="list-style-type: none"> ●寒くなると燗酒が飲みたいくなる日本酒ユーザー ●弁当や惣菜等と一緒にお酒を購入し、その後すぐに飲用する人 ●外飲みの機会がある人(移動中、アウトドア時など)
【酒質特長】	【容器デザイン】
<ul style="list-style-type: none"> ●連続加温販売に耐え得る品質保持性の高いオリジナル酒質(飲料用の加温器販売で2週間以内を目安に/55~60℃) ●燗して冴えるキレの良い辛口 	<ul style="list-style-type: none"> ●ホット販売・飲用に適した小容量ボトル缶(品質保持性&利便性) ●「燗酒」と象徴的に表記し商品特性をシンプルに訴求した、上質感と温かみのあるデザイン

参考資料

【技術開発のポイント①】

通常日本酒を加温すると、「老香(ひねか)」と呼ばれる日本酒特有の劣化臭が加速度的に発生してしまいます。そこで「老香」を発生させにくい酵母を独立行政法人酒類総合研究所と共同開発しました。

〈グラフ①〉は、加温に伴う老香成分(DMTS)の生成量の推移を表したものです。

当研究成果は、先日行われた「第69回日本生物工学会大会」(2017年9月11日~14日)でも発表し、共同特許出願中です。

【技術開発のポイント②】

独自の仕込み技術によって、酒質の代表的な劣化要因である「メイラード反応」の抑制に成功したことで連続加温時における品質保持を実現しました。

「メイラード反応」は、酒中の「糖類」と「アミノ酸」が結合することで味や香りの変化・着色(褐変)が引き起こされる反応であり、加温により加速度的に進行します。

〈グラフ②〉は、加温に伴う液色の変化を表したものです。「上撰(一般的なお酒)」を加温すると透明度が大きく低下し、褐色になってしまうのが分かります。一方「燗酒」は4週間加温しても透明度を維持できています。(色の変化・・・風香味の変化度合いの指標)

※特許出願中

〈グラフ①〉



〈グラフ②〉

