

小樽美人シリーズ純米吟醸酒！発売開始 (2017/04/27)

ツイート

小樽の酒造元・田中酒造株式会社(色内3・田中一良代表取締役)は、美人シリーズ新製品「純米吟醸酒 小樽美人」の販売を開始し、4月27日(木)10:30から市役所(花園2)2階記者室で、田中社長をはじめ、小樽商工会議所「小樽美人ブランドプロジェクト」杉江俊太郎実行委員長、嵐代志子店長ら関係者が出席して記者発表を行った。

同新製品は、昨年春頃から1年以上をかけ、小樽美人シリーズに相応しい、後志地域からニューフェイスの日本酒が誕生した。

嵐店長から、「ニセコ町産の酒造好適米(きたしずく・彗星)と、清らかな伏流水(市内信香町地下75mの水)のみで仕込み、発酵による自然な乳酸・コハク酸・リンゴ酸・クエン酸など、美容と健康に嬉しい有機酸を配合。酸味のある爽やかな味わいと華やかな香り。アルコール度12%の甘口で、飲みやすく仕上がった」と新商品の説明があった。初回2,000本を製造。1本500ml・税込1,620円。



今年2月から同社本店と亀甲蔵で先行販売し、外国人観光客からも好評を得ている。また、同月に行われた第24回北海道加工食品コンクールにおいて、札幌市長賞を受賞。

本日27日から、駅中マートタルシェ・小樽朝里クラッセホテル・小樽市観光物産プラザ・北一硝子地酒蔵・地酒屋北一・丸い遠藤商店・ホクレンふうど館・小樽温泉宏楽園・かま栄・PASSIOSウイングベイ小樽店・同社本店・亀甲蔵、市内12店舗で販売を開始した。

同所が運営する同プロジェクトは、後志産の豊富な食材に注目し、規格外作物として集荷されない未利用果実を使い、女性の視点から美容・美肌を意識した商品開発を行い、2013(平成25)年9月に、梅酒小樽美人が誕生。その後、余市産のプルーンを使ったプルーン酒、仁木産のブルーベリーを使ったブルーベリー酒を同時発売し、ももとアロニアも相次いで販売。2014(平成26)年2月には小樽美人シリーズ5姉妹が揃った。同シリーズ誕生から3年9ヶ月が経過し、現在まで約4万本を販売。



その後、小樽美人スイーツを開発し、カタラーナやクレープ・生どら焼を、市内レストランや老舗菓子店とコラボして販売。今年3月から、市内のカフェ「くぼ家」(堺町4)で同スイーツが味わえる。

杉江実行委員長は、「後志の食材を活かしたまちづくりを始めた。田中酒造は、日本酒製造会社だが、未利用農産物で新製品の開発に着手し、後志の食材を使った小樽美人を次々と発売させた。本業である日本酒がいよいよ発売を開始。北海道加工食品コンクールで市長賞を受賞。皆さんに自信を持って提供できる」と、これまでの経緯を説明した。

田中社長は、「小樽美人の名に相応しく恥じないような品質やコンセプトを打ち出しながら製品を開発した。過去に蓄積した技術のすべてを注ぎ、自慢できる酒。ニセコ町も喜び、今後も地域経済の振興に貢献していきたい」と販売を喜んだ。

※ 田中氏は本学OB