

2007年3月28日

報道関係者各位

株式会社 JIMOS

一人でじっくり本物の“芋”を味わう
本格芋焼酎『虹の露』3月28日より発売開始

サイバードグループのひとつで化粧品・健康食品の通信販売、通信販売支援等を手掛ける株式会社 JIMOS（本社：東京都港区、代表取締役社長 細田洋平、以下 JIMOS）は、プレミアム焼酎販売サイト『酒蔵.com』（<http://www.sakegura.com/>）にて、本格芋焼酎『虹の露』を3月28日(水)より発売開始します。

03年に始まったブームを経て、焼酎は誰もが口にする身近で親しみやすい酒類となりました。この流れを受け、焼酎を豊富に扱う店が増えるとともに、家で楽しむ酒としても愛飲されています。

そうした中 JIMOS では、お客様アンケート結果を反映させ、焼酎を愛する方々に認めていただける“芋”焼酎を追求しました。『虹の露』は、芋焼酎の原点と称される『黄金千貫（こがねせんがん）』を原料に、特有の濃厚な香りを際立たせる「黒麹」で仕込みました。さらに500年の歴史を持つ「常圧蒸留」で芋の風味を活かしました。一般的な芋焼酎に比べ、濃厚でコクのある味わいとふくよかな芋の香りをお楽しみいただけます。じっくりと家で焼酎をたしなむ貴方へお届けしたい一品です。他では一切入手できない JIMOS 限定販売の芋焼酎です。



本格芋焼酎『虹の露』の特徴

1) 原料の“芋”

- ・ 鹿児島県産の『黄金千貫（こがねせんがん）』を使用
- ・ でんぷんが豊富で、香り高く味も良い

2) 仕込みは「黒麹」

- ・ 日本の本格焼酎用麹菌の元祖といえる「黒麹」使用
- ・ 特有の濃厚な香りに加え、深いコクとキレを演出

3) 蒸留法は「常圧蒸留」

- ・ 500年の歴史を持つ製法「常圧蒸留」
- ・ 原料が持つ本来の甘みや旨味・香りを醸す
通常の気圧で蒸留する製法で、濃厚な味わいを重視する芋焼酎や泡盛などに使用される

4) 製造は老舗の蔵元

- ・ 現存する日本最古の酒類製造営業免許を有す蔵元、若松酒造と共同開発

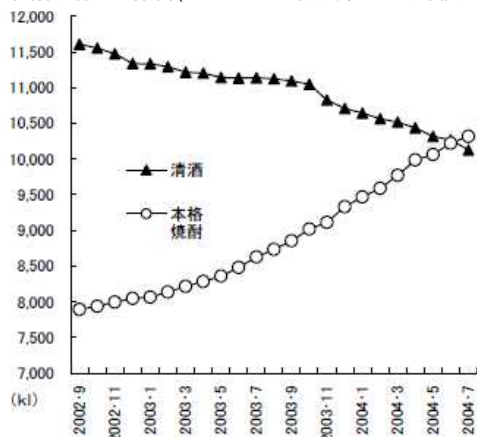
Press Release

商品概要

商品名	本格芋焼酎『虹の露』		
原材料	芋・米麹		
アルコール分	30度		
容量	720ml		
製造元	若松酒造株式会社（鹿児島県）		
酒類	乙類		
販売価格	2,880円（税込、送料別）		
販売サイトURL	『酒蔵.com』 http://www.sakegura.com/		
お客様注文先	JIMOS ユアーズルーム TEL:(0120)222-644 受付時間/8:30~21:00 FAX:(0120)222-380 受付時間/24時間		

参考情報 - 焼酎ブームについて(清酒との対比) -

本格焼酎vs清酒(アルコール換算、12ヶ月移動平均)



(備考) 国税庁国内課税出荷速報より作成

第一次焼酎ブーム

70年代。主流は、麦焼酎などのお湯割り。

第二次焼酎ブーム

80年代。主流は、飲み口のスッキリした甲類焼酎を炭酸や果汁で割ったもの。

第三次焼酎ブーム

03年代。主流は、芋焼酎をはじめ、麦、蕎麦、黒糖、泡盛といった原料の味わいの深い本格焼酎(乙類)。蔵元のこだわりや焼酎に対する健康効果の見直しで、マスコミに大きく取り上げられる。

< 本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先 >

株式会社サイバードホールディングス 広報室 高田、岩田
 TEL:(03)5785-6111 E-mail:press@cybird.co.jp

< 本件に関するお客様からのお問い合わせ >

株式会社JIMOS ユアーズルーム
 TEL:(0120)222-644

* JIMOS及び「JIMOS」ロゴは株式会社JIMOSの商標または登録商標です。