

2007年6月5日

報道関係者各位

株式会社 JIMOS

樽熟成ならではの“コク”と“甘み”をこの一杯に 本格麦焼酎『虹の露～熟成～』新発売

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、本格麦焼酎『虹の露～熟成～』を6月6日（水）より発売開始します。他では一切入手できない JIMOS 限定販売の樽熟成の麦焼酎です。



本格麦焼酎『虹の露～熟成～』に詰まった秘話

木製の“樽”だから実現

製造の過程において樽に入れることで、鹿児島県の清冽な空気が樽に混じわり、熟成を手助けしています。ほんのりした琥珀色、バニラのような甘い香りが樽ならではの味わいを演出しています。

樽熟成の個性と絶妙な味バランス

樽熟成は、まるで焼酎とは思えないほどの強い個性を發揮します。反面、せっかくの焼酎の旨味が薄れてしまうのも事実。『虹の露～熟成～』は、どちらの良さも活かすため、1年以上熟成させた原酒と2～3年以上熟成させた原酒をブレンド。絶妙なバランスにより、味わい深く、それでいて後味がすっきりとした麦焼酎です。

味の違いを感じる ～『虹の露』シリーズ

『虹の露』シリーズは、約三百年の歴史を誇る鹿児島県若松酒造でしか造れない銘酒を取り揃えています。『虹の露』という銘柄には、蔵人の想いやこだわりが数多く存在していることを「虹」で、それを凝縮した一滴を「露」と表現し、味わいの深さを込めています。

Press Release

『虹の露』ラインナップ

	商品名	『虹の露～熟成～』		
	原材料	麦・麦麹	酒類	乙類
	アルコール度	30度	容量	720mL
	特長	樽熟成特有の味わいの中に、焼酎の旨味を込めた焼酎。1年以上熟成させた原酒に、2～3年以上熟成させた原酒を加え絶妙なバランスで仕上げました。麦焼酎に樽仕込みというスパイスを加えたことで、琥珀色でバナナの香り漂う麦焼酎をお試しいただけます。		
	美味しさ指標	コク : 甘み : 香り :		
価格(税込み)	2,910円			
	商品名	『虹の露 麦』		
	原材料	麦・麦麹	酒類	乙類
	アルコール度	30度	容量	720mL
	特長	最大の特徴は、黒麹原酒と熟成した白麹を融合させた焼酎。どうしても軽く(爽快に)なりがちな麦焼酎を、深いコクのあるバランスのとれた味に仕上げました。甘みを備えたほんのり香ばしい麦の香りと、重圧感のある喉ごしをお楽しみください。		
	美味しさ指標	コク : 甘み : (スッキリとした味わいになります) 香り :		
価格(税込み)	2,680円			
	商品名	『虹の露 芋』		
	原材料	芋・米麹	酒類	乙類
	アルコール度	30度	容量	720mL
	特長	芋らしさを表現するために最大限の工夫を凝らした芋焼酎。芋は鹿児島県産の「黄金千貫」、麹は「黒麹」を使用し、常圧蒸留を施しました。ふくよかな芋の香りとじんわりと伝わる芋の余韻を感じていただけます。		
	美味しさ指標	コク : 甘み : 香り :		
価格(税込み)	2,880円			

Press Release

製造元

若松酒造株式会社（鹿児島県）

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

ご購入に関して

商品のご購入は、お電話、FAX、PCにて承っております。

<p>販売サイト</p>	<p>『酒蔵.com』 http://www.sakegura.com/</p>  <p>TOP画像</p>
<p>お客様注文先</p>	<p>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</p>

<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、近江
 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。