

本邦初！イタリア米で日本酒を造ります ～イタリアでの日本酒造り協力の一環として～

新谷酒造株式会社(本社:山口県山口市徳地堀 1673-1、代表取締役:新谷 義直)は、イタリア米で、日本酒(清酒)を2015年 2月18日から製造します。

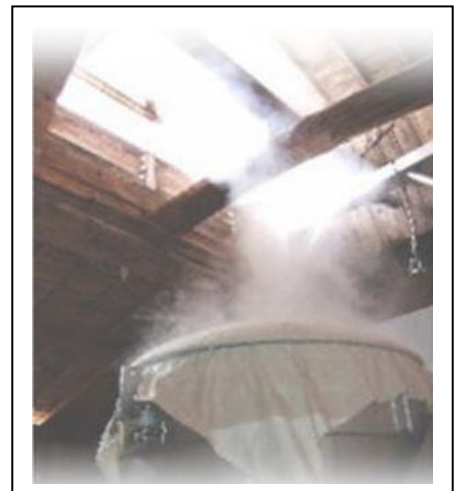
2011年より、イタリア ピエモンテ州ビエッラにて、イタリア米で日本酒を造るプロジェクトが始まり、新谷酒造は、製造のアドバイザーとして加わっています。四季醸造で、少量を仕込み、技術的に酒造するのに難しい米を丁寧に醸せるため、今回の製造を引き受けました。この商品は、イタリア国内で、日本酒への興味を喚起し、今後の日本酒市場拡大に寄与するものとなります。

■商品概要

本邦初で製造される「il SAKE」は、限定100本の製造です。日本国内での販売は30本、イタリア国内では、70本の販売を予定しています。

商品名 : 「il SAKE」(読み方: イル サケ)
原料名 : イタリア米 ヴィアローネ ナノ
サイズ : 720ml
予定価格 : 1,620円(税込・日本国内)

<蒸米の風景>



■醸造スケジュール

2月18日(水)PM 麴米の洗米
2月19日(木)AM 麴米蒸し・引き込み
2月21日(土)AM 出麴
4月1日(水) 上槽開始

■会社概要

商号 : 新谷酒造株式会社
代表者 : 代表取締役 新谷 義直
所在地 : 〒747-0231 山口県山口市徳地堀 1673-1
設立 : 1927年
事業内容 : 日本酒(清酒)の製造
URL : <http://www.wakamusume.com>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

新谷酒造株式会社 担当:新谷義直
Tel : 0835-52-0016 携帯 : 090-7120-0034 E-Mail : info@wakamusume.com

【イタリアでの日本酒プロジェクトに関するお問い合わせ先】

日本酒アカデミー株式会社 担当:白根敦子
Tel : 03-5486-9458 携帯 : 090-1464-5158 E-Mail : info@sake-ac.co.jp