

報道関係各位

2009年 8月17日(月)

九州酒匠乃一座 広報 庄島瑞恵

きゅうしゅうさけのいちざ しょうじまみずえ

佐賀県初！新品種の酒米「吟のさと」を使用  
洋食によく合う、ひまわり酵母仕込みの日本酒  
「あまぶき 点と線」8月20日(木)新発売！



地元産フルーツや国産紅茶、復活品種の酒米など個性の強い九州産の農産物を原材料にオリジナルの酒類商品をプロデュースする「九州酒匠乃一座」は、佐賀県三養基町「天吹(あまぶき)酒造合資会社」製造の季節限定の新商品「天吹 点と線 吟のさと 超辛口 +12」を2009年8月20日(木)より全国発売します。

今回新発売の「天吹 点と線 吟のさと」は、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 九州沖縄農業研究センターが2007年10に発表した新品種の酒米「吟のさと」を佐賀県の酒蔵では初めて使用した商品で、食の欧米化が進む現代に適した酒質を目指し、爽やかな酸味を生む「ひまわりの花酵母」で醸した、洋食との相性にすぐれた新感覚の日本酒です。

本紙含め全5枚に商品詳細と製造者、企画者の情報をまとめました。ご一読いただき、ぜひ記事掲載ご検討下さいますようお願いいたします。

## ● S ● で ◆ M ◆ な超辛口系

「天吹 点と線 吟のさと」、いよいよ蔵出し。

### ● 美食の秋。ということは、日本酒の出番だ。

秋刀魚にマツタケ、銀杏、ジビエ…それから新米☆ さて、そんなおいしい秋には、やっぱり日本酒。せっかく呑むならとびきりうまいやつじゃないとヤですよ～。タトゥーチックな強面で、でも味わいは極めてシャープかつモダン。「点と線」、ご紹介します。

### ● 洋食にも、和食にも。

「点と線」は、食の欧米化に適應するため新たに開発した日本酒です。和食だけでなく、ピザ、パスタ、魚のカルパッチョ、ポテトチップス、バーニャカウダなど洋食にもピタリと寄り添う超辛口系。上質なお米のまあるいうまみと、「ひまわりの花酵母」の特性であるスッキリ爽やかな酸味のキレの調和が心地よく、初心者も通な方も楽しめる、懐の深い逸品です。

### ● 新品種の酒米「吟のさと」

あの「山田錦」の遺伝子を受け継ぎ、王者「山田錦」をも超える上質な日本酒を醸すといわれる新品種「吟のさと」。大きな潜在力を秘めているため新酒の時には堅さが目立った酒質も、いよいよ秋を迎え、ノリにノってきています。氷たっぷりのワインクーラーでキンッと冷やして楽しむもよし。ぬるめのお燗でじっくり味わうのも最高です。真心込めて育て、丁寧に醸されたお酒は、冷やでもお燗でも、きちんとうまい。理屈のいらぬ感動があるものです。

### ● 海の近くの田んぼで育ててもらいました。

お酒を醸すのは杜氏(とうじ)さん。お米を育てるのは農家さん。この「点と線」で醸す「吟のさと」は、福岡県北九州市の無農薬栽培の農家「のうみ農園」能美俊夫さんにお願いして、能美さんのお姉さんの「重住農園」さんが所有する海の近くの田んぼで育ててもらいました。キラキラ注ぐグラスの向こうに、サラサラなびく深緑の田んぼ。ふと風に観上げると遠くに海が広がって見える。お酒って、1本の透明なストーリー。同じく海辺育ちなシェリーのマンサニーリヤ、フランスのシャブリのように、お魚のカルパッチョやフライなど洋風の魚介料理にもぴったり相性抜群です。

### ● 地燦地賞の未来を照らす「点と線」

丹精込めて酒米を育てる農家たちがいる。その酒米を手塩にかけて日本酒へと醸す蔵人たちがいる。そして日本酒を心から楽しむみんなが、いる。ひとり一人は小さな“点”。されどその繋がりはやがて“線”となり、地燦地賞の未来を照らす、明るい地図を描きだします。

## 商品概要

商品名／天吹 点と線 吟のさと 超辛口 + 1 2  
内容量・形態／720ml ガラス瓶入  
希望小売価格／1500円（1本あたり、消費税込）  
原材料／米、米こうじ（ともに酒米 吟のさと100%）  
味わいのタイプ／ほどよい酸味が活きたキレのよい超辛口  
うつわ／お猪口よりもグラスが似合うモダンな日本酒です  
お料理との相性／和食だけでなく洋食にも相性抜群です  
アルコール分／15%

## 販売概要

販売開始日／2009年8月20日（木）  
販売先／全国の高級和酒専門店  
販売元／中村酒類販売株式会社  
製造元／天吹酒造合資会社  
研究企画開発／九州酒匠乃一座

### 《商品に対する読者からのお問い合わせ先》

九州酒匠乃一座 プロデューサー 小平ゆきえ  
きゅうしゅうさけのいちざ こひらゆきえ  
受付時間／月曜日～金曜日の朝10:00～夕方17:00迄  
電話番号／080-1745-4466  
Eメール／youmehouse@star.ocn.ne.jp

### 《報道機関からのお問い合わせ先》

九州酒匠乃一座 広報 庄島瑞恵  
きゅうしゅうさけのいちざ しょうじまみずえ  
受付時間／月曜日～金曜日の朝10:00～夕方17:00迄  
電話番号／070-5484-2060  
Eメール／shojima-m@po2.bunbun.ne.jp

## ●本商品のつくり手「天吹酒造合資会社」のご紹介

### ●300年の歴史

元禄年間創業以来、300年（現社長は10代目）の歴史をもつ「天吹酒造」は、九州佐賀で育てられた酒米と脊振山系伏流水のまろやかな軟水の仕込み水、花酵母の活用など新しい感覚をもった若き蔵人たちのチャレンジ精神により天吹ならではの美酒造りを追求しています。

### ●花酵母で醸す

花から香味豊かで特徴ある菌株が分離できました。この花からの贈り物を皆様にお届けしようと製品化致しました。この酵母は東京農業大学短期大学部醸造学科酒類学研究室、中田久保教授の研究の賜物です。

### ●天吹酒造合資会社 あまぶきしゅぞうごうしかいしゃ

ホームページ→ <http://www.amabuki.co.jp/>

事業内容／ 酒造業（日本酒、リキュール）

代表者／ 10代目当主 木下武文（きのしたたけふみ）

後継者／ 木下壮太郎（きのしたそうたろう／当主の長男）

醸造責任者／ 木下大輔（きのしただいすけ／当主の次男）

受付時間／ 月曜日～土曜日の朝9:00～夕方17:00迄

電話番号／ 0942-89-2001

Eメール／ [info@amabuki.co.jp](mailto:info@amabuki.co.jp)

住所／ 〒849-0113 佐賀県三養基郡みやき町東尾2894

### 花酵母の分離者 ●中田久保（なかたひさやす）

昭和23年2月11日生まれ 東京農業大学短期大学部教授

勤務先／ 東京農業大学短期大学部醸造学科 〒156-8502 東京都世田谷区桜丘1-1-1

現在の清酒醸造は、清酒もろみから分離された菌株あるいはそれらの菌株を用い人為的に変異、造成した清酒酵母が利用されています。東京農業大学短期大学部醸造学科酒類学研究室では、これらの酵母と比較し、さらに個性豊かで特徴ある菌株を分離する目的で自然界から清酒酵母の分離を行ったところ、花から香味豊かで特徴ある菌株が分離できました。この花からの贈り物を皆様にお届けしようと研究室卒業生の酒造蔵が中心になり、製品化致しました。

東京農業大学 花酵母研究会 <http://www.hanakoubu.jp/>

## ●酒文化のプロ集団「九州酒匠乃一座」のご紹介

きゅうしゅうさけのいちざ。1999年、福岡県北九州市に結成、始動。地元産高級フルーツや国産紅茶、復活品種の酒米など個性の強い九州産の農産物を原材料に完全オリジナルの酒類商品を開発する酒文化プロデュース集団です。元銀行員や元自動車整備士、元雑誌編集者など異色な経歴の中心3名を軸に、農家やデザイナー、パティシエ、野菜ソムリエなど合計10名前後のプロデューサーが協働。原材料となる農産物の品種の選定や種苗の手配ときには栽培にも参加し、香味設計、パッケージデザイン、広報、販売戦略、知財管理やブランド育成などをトータルでおこなっています。

## ●「九州酒匠乃一座」プロデュース酒類商品 代表例

梅酒 ●和紅茶梅酒 クレハロワイヤル 嬉野アールグレイ

楽天ランキング 梅酒部門 最高位 全国第1位

TV「王様のブランチ」「とくダネ!」女性誌「LUCi」で紹介されました。

梅酒 ●完熟マンゴー梅酒 フルフル

楽天ランキング 梅酒部門 最高位 全国第1位

日経系ニュース番組の梅酒特集で「人気の梅酒」第2位に輝きました。

TV「アド街ック天国」久留米(くるめ)市編で紹介されました。

梅酒 ●スーパーカシス梅酒 ぱるふえ

楽天ランキング 梅酒部門 最高位 全国第2位

「朝日新聞」で紹介されました。

梅酒 ●梅仙人 門司港バナナ梅酒

楽天ランキング リキュール部門 最高位 全国第1位

全国梅酒通グランプリ2009 人気投票第3位

酒文化ソリューション

●九州酒匠乃一座 きゅうしゅうさけのいちざ

ニュースサイト→ <http://qshu-gallery.seesaa.net/>

代表者／ プロデューサー 小平ゆきえ

受付時間／ 月曜日～金曜日の朝 10:00～夕方 17:00迄

電話番号／ 080-1745-4466

Eメール／ youmehouse@star.ocn.ne.jp

ファクス／ 093-741-5291

住所／ 〒8080142 福岡県北九州市若松区青葉台南2-23-2