

PressRelease

(平成27年10月7日号)

当所会員事業所の中尾醸造株式会社より、この度新商品の発表が以下のとおりございました。報道機関各位におかれましては、是非取材の程よろしく申し上げます。

46年を経て、奇跡のめぐりあわせ！貴重な復刻酒

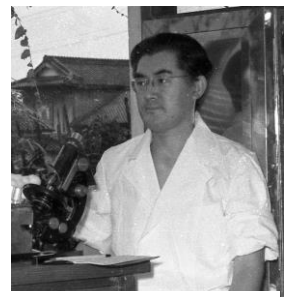
「誠鏡 純米吟醸 S1968KIYOMA」の新発売のご案内

このお酒は、1968年（昭和43年）に東京農業大学の醸造微生物学研究室により中尾醸造株式会社の醪から分離された酵母「B79.P」で醸した純米吟醸酒です。

この酵母の存在は全く知られていませんでしたが、同大学在学中の現当主の長男が受講した講義でこのことが紹介され、初めて酵母の存在を知ることになったそうです。

2014年にこの酵母で試験醸造を行ったところ良好な結果を得たので、今年3月本格的に醸造しました。酒質は酸度が約2.4と高めでブドウのような爽やかな香味があり大変好印象です。

「KIYOMA」(清磨)とは、この酵母が分離された当時の4代目主人で、リンゴ酵母の開発者の名前です。



4代目主人
中尾清磨 氏

記

商品名 誠鏡 純米吟醸 S1968KIYOMA

製造種別 純米吟醸 (2014BY：生詰)

容量 1.8L・720ML

価格 1.8L 小売 2,850-

(税別) 720ML 小売 1,568-

内容 原料米 (八反錦100%)

精米歩合 (55%)

アルコール度 (15.4度)

発売日 2015年10月15日 (木) 出荷

出荷本数 1.8L 960本

720ML 720本



以上

<本件に関するお問い合わせ先>

中尾醸造株式会社

広島県竹原市中央5丁目9-14

TEL(0846)22-2035 / FAX(0846)22-8515

ホームページ <http://www.maboroshi.co.jp>

E-mail sake@maboroshi.co.jp

【送信元】

竹原商工会議所 中小企業振興課 (担当:田中)

Tel:0846-22-2424 / Fax:0846-22-2038