日曜日の日本酒、サササンデー SASA・SUNDAY 発売

新潟県新潟市西蒲区の日本酒蔵、「笹祝酒造」が新商品の日本酒「サササンデー」をリリースします。

「酸」を活かした甘酸っぱいお酒、「太陽」の出ている昼間からでも、明日が仕事の「日曜日」でも飲めるライトで気持ちの良いお酒です。酒米は西蒲区西川の農業法人「ワイエスアグリプラント（そら野テラスを運営）」に契約栽培をお願いしている、伝説の酒米、「亀の尾」を使用しています。

商品名の由来

SAN（酸）・SUN（太陽）・SUNDAY（日曜日）
サササンデーは「酸」を活かした甘酸っぱいお酒、「太陽」の出ている昼間からでも、明日から仕事の「日曜日」でも気軽に呑める、ライトで気持ちの良い日本酒です。ロゴは、笹祝からも小高い丘を越えてすぐの海岸線、午後の日差しや、波のイメージでひらがなの「ささささんでー」を連ねました。
また、透明感あるガラス瓶で家族や大切な人と過ごす、ゆったりした時間や、美しい地域の風景が酒瓶から透けて見える様子をイメージしています。

開発の経緯

笹祝酒造が毎年取り組む試験酒プロジェクト「笹祝challenge
brew」の３年目の企画として２０１９年に生まれた日本酒「サササンデー
プロトタイプ」を「味わい、パッケージ、コンセプト」に於いてブラッシュアップさせた商品です。

「笹祝challenge
brew」では酒屋・飲食店・一般ユーザーの有志を集めて、商品アイディアから酒造り、価格設定やネーミング、ラベル製作まで行う笹祝酒造独自のプロジェクトです。集まったメンバーの中から出たアイディアを毎年１つ採用し実現させます。サササンデーのプロトタイプは「笹祝
challenge
brew」が始まってから３年目の商品である事から、「３」にかけて「酸」「Sun」「Sunday」を中心にコンセプトを作りました。
１年間の試験酒販売を経て、反響が良かったことから、
この度、笹祝酒造の正式な商品としてサササンデーを発売する事になりました。

ラベルデザインについて

サササンデーのボトルデザイン、ポスター作成は新潟市秋葉区の建築デザイン事務所「サルキジーヌ ／
㈲井上建築設計」の若手女性デザイナー上野有理さんが手がけました。サササンデーを発売する目的の１つとして、今まで日本酒を敬遠したり、手に取ったことがない若い人にも興味を持ってほしいという想いがありました。そこで、既存の日本酒のパッケージを手掛けるデザイナーでは無く、ターゲット層イメージに近い20代の女性デザイナーである上野有理さんに依頼し作り上げました。「こんなお酒なら手に取って、飲んでみたくなる」という感性を一番大切にデザインしてもらいました。

酒米「亀の尾」について

酒米は、笹祝のご近所で、新潟市西蒲区西川にある農業法人「ワイエスアグリプラント」と契約栽培を行う「亀の尾」を100％使用し仕込みました。「ワイエスアグリプラント」は地域の農家と消費者をつなぐ６次産業施設「そら野テラス」を運営している会社です。

サササンデーをきっかけに日本酒を好きになってくれた人が、その先に「そら野テラス」をはじめとする農業者の取り組みを通して感じられる、地域の繋がりや農業を継承する活動を知ってほしいと、原料に選びました。

※亀の尾とは
1893年（明治26年）に誕生し、現在よく知られている飯用一般米ブランド「コシヒカリ」「ひとめぼれ」「あきたこまち」の品種ルーツでもある。現代的な農法に合わず、背が高く倒伏しやすかったりと栽培も難しい。数年前より酒米（酒造好適米）としての復活劇の兆しを見せ、日本酒業界だけでなく料理業界からも見直され始め、「日本酒は米からできている」ということを改めて感じられます。

今後の展開

今回発売の「サササンデー」に加え、新商品の日本酒専用スパイスミックスとセットになった商品も６月下旬にリリース予定です。カップ酒とスパイスで日本酒をより手軽に、可愛く飲む市場

が作れたらと思っています。

〇商品名 サササンデー -SASA・SUNDAY-
〇品目／品質 日本酒・純米酒
〇酒米 亀の尾（新潟市西蒲区西川）
〇アルコール度数 １２度（原酒）
〇日本酒度 －２０
〇酸度 ３．０
〇価格 ７２０ml１４００円（税抜）、１８０ml（カップ）３７１円（税抜）
商品についてのお問い合わせ先
笹祝酒造株式会社 Tel 0256-72-3982 Mail info@sasaiwai.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com