アメリカ人女性社員が中心に開発した新しい日本酒 “スパークリング清酒” 輸出を視野に入れ発売。

菊水酒造（高知県安芸市、社長／春田誠郎）は、炭酸入り発泡清酒「スパークリング清酒 きららきくすい」を開発しました。9月10日
より高知県内外の酒店・スーパー等、および菊水酒造ネットショップhttp://kikusuishop.jp/で販売します。

■風味・まろやかさを残して、炭酸で切れ味の良い口当たりに
企画・開発チームが今年2月から5ヶ月以上にわたって試作・試飲を繰り返し、ベースとなる日本酒に欧米人が好む炭酸を注入することで、さっぱりとした口当たりと爽やかな甘さをほのかに感じるお酒が完成しました。はじける泡の中にもしっかりと日本酒の味と香りを残した、シャンパンのような発泡清酒です。キラキラ輝く金箔を入れることで、豪華さを演出しています。
外国人モニターからの評価も上々で、今後は国内だけでなく海外へのプロモーション活動も積極的に行いたいと考えています。

■コラーゲン入りのスパークリング梅酒も同日発売
「スパークリング清酒 きららきくすい」とともに開発してきたのが、梅酒に炭酸を注入した「スパークリング梅酒 きららきくすい」です。日本で特に女性に人気が高い梅酒。その甘さを控えめにして、コラーゲンを加えた健康的なお酒（リキュール）です。こちらも華やかな金箔入り。

◆商品の概要
●「スパークリング清酒 きららきくすい」
容 量／250ml 小売価格／500円（税込）
酒 類／清酒
度 数／アルコール度数8度以上9度未満
原材料／米、米麹、金箔

●「スパークリング梅酒 きららきくすい」
容 量／250ml
小売価格／500円（税込）
酒 類／リキュール
度 数／アルコール度数6度以上7度未満
原材料／醸造アルコール、梅、糖類、コラーゲン、金箔

[デーナ・ベルテ 菊水酒造（株）企画営業課社員]
アメリカ合衆国マサチューセッツ州スプリングフィールド出身。同州のスミス大学時代に日本に留学。卒業後、青森県つがる市役所に国際交流員として勤務。青森で日本酒の魅力を知り、日本で酒造りの仕事がしたいと、2010年8月
菊水酒造に入社。当社が進める「女性のためのお酒づくりプロジェクト」にも参画し、「ゼリーのお酒」などの企画を手がけている。25歳。

[デーナ・ベルテのコメント]
私はアメリカ人ですが、日本酒に慣れていない海外の方にも清酒の魅力を伝えたい、という思いで、きららきくすいの開発に携わりました。醸造の技術を学んだり、様々な国籍の人の意見を聞かせてもらう中で、味の調整にとても苦労しましたが、やっと満足していただける味に仕上がりました。ぜひ新しい日本酒をお楽しみください。

■菊水酒造 会社概要
所在地／〒784-0004 高知県安芸市本町4丁目6-25
代表者／代表取締役社長 春田誠郎 資本金／4,500万円
主要商品／清酒：菊水・四万十川・深海酒・龍馬 ほか
焼酎：龍馬・空海・尊尊我無・一無尽 ほか
その他のお酒：はちみつのお酒ミード、黒糖酒、
ペットボトルのお酒E－STYLE ほか

本件に関するお問い合わせ先
菊水酒造株式会社 TEL：0887-35-3501
Email／kikusui@tosa-kikusui.co.jp

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