世界初！ありそうでなかった
日本酒と年賀状のコラボ「日本酒年賀状」
～定評のある新潟の日本酒に年賀状ラベルを付けたお年始サプライズギフト～

新潟上越 地酒の店 かじや運営の「まさか！酒店」
（所在地：新潟県上越市三和区 代表：宮崎義和）は、
このたび、新潟の日本酒のラベルに年賀状をデザインした
日本酒年賀状を11月16日 より予約受付を開始します。

お正月に日本酒をお召し上がり頂く機会が多く
新年のご挨拶でもある年賀状とのコラボレーションは
今までありそうでなかったお正月をテーマにした
新しいアイテムです。
新年のサプライズギフトとして提案できるほか、
年賀状だけでは気持ちを伝えきれない旧年中のお礼と
新年のご挨拶をしていただける新感覚の
お年賀、お年始ギフトです。

お入れする日本酒は新潟県上越市柿崎区の田んぼで農家と契約し特別に栽培された酒米を使用し、
数々の賞を受賞する名杜氏のもと、蔵人が丹誠込めて醸造したこだわりの純米吟醸酒です。

ラベルは新年の干支である「巳」を中心とした年賀状のデザインで、一部ラベルにおいては
オリジナルで新年のご挨拶の文章やお名前をご指定頂けるセミオーダーシステムを採用しております。

古くから日本のお正月で愛される年賀状と日本酒のコラボは日本の文化を守りつつ、
新たなお正月アイテムとして提案をさせて戴くのはもちろんのこと、
お正月の雰囲気をより楽しんで頂ける贈り物として老若男女、世代を問わず注目を集めそうです。

■日本酒年賀状 掲載URL：http://masaka-saketen.com/cart/nenga/index.html

＜お入れする新潟の日本酒について＞
自然豊かな新潟県上越市柿崎にある地元農家と直接契約し、栽培を行ったこだわりの「八反錦（はったんにしき）」という珍しい酒米を使用しています。近年数々の賞を受賞する名杜氏の下、蔵人により丁寧な酒造りを行った純米吟醸酒です。
通常の日本酒は製品になるまで２度の火入れ（加熱殺菌）を行いますが、このお酒は１度のみ、しかも手間のかかる瓶詰め後の湯せんによる火入れを行っています。
その後数ヶ月の間、低温で瓶内熟成され出荷されます。
この火入れと低温熟成の方法を取り入れることにより、原酒に近い本来の味わいと香りを楽しめます。
味わいは品のある香りとふくらみのある中口で、お正月のおせち料理など食事との相性も抜群です。

冷酒がおすすめですが、お燗酒としてももちろん楽しんで頂ける蔵元自慢の１本です。

■店舗名：まさか！酒店（読み まさかさけてん）
URL：http://masaka-saketen.com/

■新潟上越 地酒の店 かじや
運営主体：かじや
代表者：宮崎義和
担当責任者：宮崎文徳
所在地：〒943-0222 新潟県上越市三和区下中1502
URL：http://www.kajiyanet.com/
酒類小売を行い70年以上の歴史。6年ほど前から行っている新潟の地酒を全国へ向けてのインターネット通販が好評を得ている。

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ先＞
担当：宮崎文徳（みやざきふみのり）
直通電話：025-532-4170
Email：shop@masaka-saketen.com

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