

熊本県産和柑橘の爽快な香りと深い余韻が楽しめるクラフトジン 「八代不知火蔵 八つ星 和柑橘」を9月5日（火）に新発売

メルシャン株式会社（社長 長林道生）は、熊本県産の和柑橘^{※1}を使用したこだわりのクラフトジン「八代不知火蔵 八つ星 和柑橘」を9月5日（火）よりインターネット通販および全国の飲食店向けに新発売します。さらに、今後は海外市場への展開拡大も検討していきます。

日本の国産ジン市場は直近5年間で約3倍^{※2}となり、大きく成長を続けています。特に、使用するポタニカル^{※3}や原料・製法・産地などにこだわりを持って造られるクラフトジンは、40代から50代男性のこだわり派を中心に幅広い層のお客様から注目されています。

今回発売する「八代不知火蔵 八つ星 和柑橘」は、当社の本格焼酎の研究・開発、製造拠点である「八代不知火蔵^{※4}」が持つ焼酎の蒸留技術を応用し、地元である熊本県の産地とともに原材料の和柑橘を選び抜いて誕生した、こだわりのクラフトジンです。果実の良さを最大限に引き出し、和柑橘の爽やかさに加え複雑味のある味わいを実現しました。

当商品の前身となる「CRAFT GIN 和柑橘」は、キリンのオンラインショップ「DRINX」で21年10月に発売し、5日間で完売するなど好評をいただきました。今回はお客様からの「もっと和柑橘の香りを愉しみたい」という声にお応えし、アルコール度数を見直すことで、おいしさを進化させました。和柑橘の爽快な香りと、丁寧な製法が生み出す深い余韻は、「今日はいつもより少しこだわったお酒を楽しみたい」というシーンにぴったりです。

※1 晚白柚、青柚子、不知火（デコボン）

※2 出典：インテージ社 SRI+（酒類）推計販売規模 全国（キリン定義）2018年～2022年

※3 ポタニカルとは植物由来を意味する言葉で、ここではジンの原材料を指します。

※4 八代海は別名不知火海とも呼ばれ、陰暦七月末ごろの夜、無数に見える火影（蜃気楼の一種）が浮かぶ海として有名で、その八代海が望める酒蔵という意味

キリングroupは、長期経営構想「キリングroup・ビジョン 2027」を策定し、「食から医にわたる領域で価値を創造し、世界の CSV^{※5} 先進企業となる」ことを目指して「酒類メーカーとしての責任」を前提に、「健康」「コミュニティ」「環境」の社会課題の解決に重点的に取り組んでいます。当社は熊本県産の和柑橘を使用した「八代不知火蔵 八つ星 和柑橘」を発売することで、熊本県八代市の活性化に貢献していくとともに、ジン市場のさらなる活性化を図ります。

※5 Creating Shared Value の略。お客様や社会と共有できる価値の創造

「八代不知火蔵 八つ星 和柑橘」について

原材料は地元熊本県産にこだわって選定した、香りを楽しむクラフトジンです。地元の和柑橘を3種類使用しています。それぞれの果実の良さを最大限引き出し、爽やかさに加え複雑味のある味わいを実現しました。

メルシャン八代工場について

メルシャン八代工場は1939年にアルコールの生産拠点として操業を開始し、1963年より本格焼酎を製造しています。特に焼酎については、地元を代表する酒蔵でありたいという願いを込めて製造場を「八代不知火蔵」と命名し、唯一無二の焼酎造りにこだわった製品を生み出しています。2021年10月には家畜飼料として焼酎粕を活用する取り組みが評価され、環境省主催の「令和3年度循環型社会形成推進功労者環境大臣表彰」^{※6}を受賞するなど、地域と連携した持続可能な焼酎造りを行っています。

※6 循環型社会の形成の推進に資することを目的とし、2006年に環境省によって設けられた制度で、廃棄物の発生量の抑制（リデュース）、再使用（リユース）、再生利用（リサイクル）に顕著な功績があった個人、企業、団体を表彰するもの



「八代不知火蔵」は、これからも豊かな自然に恵まれた八代の地から、皆さまの暮らしに生かす価値を発信し、地域の発展に貢献していきます。

記

1. 商品名・アルコール度数
2. 容量・容器
3. カテゴリ分類
4. 発売日・発売地域
5. 価格（消費税抜き）

八代不知火蔵「八代不知火蔵 八つ星 和柑橘」
700ml・瓶
スピリッツ 43%
2023年9月5日（火）・全国
オープン価格

以上