

世界初!!

【清酒大山】加藤嘉八郎酒造(株)から新商品のご案内です。

新商品「山形カクテルふるふる ラ・フランス」を発売します!! ～“ファーム・トゥ・グラス”山形の風土をカクテルで表現～

日頃よりご愛顧いただき誠にありがとうございます。

さて、清酒大山醸造元 加藤嘉八郎酒造(株)ではリキュール類の新商品「山形カクテルふるふる ラ・フランス」を平成 29 年 7 月 31 日(月)に発売させていただく運びとなりました。

- ◎【美味しさを楽しみながら】をコンセプトに**気軽に山形の風土を感じて親しんでいただきたい**との思いより、フルーツ王国“やまがた”の豊富な果実を使ったカクテルイベントを主催する『山形カクテルミーティング』(山形市)と山形地酒卸問屋『(株)武田庄二商店』(山形市)と加藤嘉八郎酒造(株)との共同企画で誕生しました。
- ◎「山形カクテルふるふる ラ・フランス」は弊社が製造する山形の地酒である【日本酒】と山形の農家が生産した果物を原料として『山形の石焼き屋』(山辺町)が製造した【ラ・フランスの石焼ジャム】を使った**全く新しい“世界初”の日本酒カクテルの商品**です。(特許出願中:特願 2016-081502 号)
- ◎「山形カクテルふるふる ラ・フランス」はプロのバーテンダーに依頼し、**オリジナルで作成されたレシピによる“最高のバランス”**で原料が配合されており、お客様がお飲みになる開栓直前に**“バーテンダー気分で仕上げのシェイキング(ふるふる)”**をすることで完成する【お客様参加型の商品】です。そのため容器にもこだわりました。**カクテルシェーカーのような楕円形の容器を採用し、シェイキングする際の“握りやすさ”や“ふるふるしやすさ”**を追求しました。
- ◎また、「山形カクテルふるふる ラ・フランス」を通じて今まで日本酒に触れる機会が少なかった若い年代や日本酒が苦手だという方々にも日本の大切な文化であり國酒でもある**“日本酒をもっと身近に感じていただくことができれば”**との思いも込めて商品化しました。

“やまがた”がたっぴりと詰まった“日本酒カクテル”ができあがりしました。

新商品「山形カクテルふるふる ラ・フランス」をどうぞよろしくお願ひします。

蔵元敬白

What is 石焼ジャム?…“石焼き”で焼いた果物の果肉を残しグラニュー糖のみを加えて作ったジャムです。
How to ふるふる?…バーテンダー気分で思いのままシェイキングして下さい。(ケガや事故の無いように...)
Let's enjoy 山形カクテルふるふる!!…ご自宅で、飲食店で、旅先で、お花見で、BBQ で、芋煮会で、お土産やプレゼントで、などなど様々なシーンで“ふるふる”して下さい!!



「山形カクテルふるふる ラ・フランス」【要冷蔵】

酒類の品目:リキュール

原材料:日本酒、ラ・フランスの石焼ジャム、レモン果汁

アルコール分:7度

容器:ガラス瓶、ラベル:プラ(UV カット)

価格 138ml:500 円(税別)

※県外流通(クール便)の場合 550 円(税別)

【初回限定生産 3600 本です】

連絡先:加藤嘉八郎酒造株式会社

e-mail:oyamap@abeam.ocn.ne.jp

HP:http://katokahachiro.web.fc2.com/

TEL:0235-33-2008 FAX:0235-33-0880

