

～自信をもっておすすめします～

Harves クオリティ「越乃至宝水明 純米酒」の販売開始！

当社は、米本来の旨みを最大限大切にしたい、旨みを味わえる酒造りを目指しているお福酒造株式会社（新潟県長岡市）が手掛ける『越乃至宝水明 純米酒』を当社オリジナルブランド「Harvesクオリティ」のラインナップに追加し、6月29日（月）から販売を開始しました。

1. 「越乃至宝水明 純米酒」の概要

（1）製造元（蔵元）

- ・長岡市街の南東部、越後長岡東山山系の麓に立地し、「飲むほどに、お客様にも、蔵人にも福が招かれるように」と名付けられたお福正宗などを製造。

（2）商品情報

- ・越後長岡東山山系の横井戸から湧き出る至宝水明たる、軟水の清冽な自然清水で醸した純米酒で、米本来からくるコクと飲み飽きしないなめらかな喉越しが特徴。
- ・アルコール度数15度で、やや辛口のお酒（720ml）です。

（3）販売店舗

- ・近商ストア全37店舗



2. 「Harves クオリティ」の概要

当社は、2018年5月から自信を持ってお薦めできる特徴を持ったこだわり商品を Harves クオリティ というネーミングでお客さまにご提供しています。（本品を含めて39アイテム）

<主な取り扱い商品>

- （1）一般食品部門 山形県産庄内こしひかり、塩豆大福、よもぎ大福、日本ワイン
- （2）農産部門 近鉄ふぁーむフリルレタス、近鉄ふぁーむごちそうトマト、あまっこみかん
- （3）畜産部門 熟成ロースハム、長崎和牛出島ばらいろ、兵庫県産播州赤鶏、鹿児島産九州もち豚
- （4）デリカ(惣菜)部門 出汁巻き玉子、牛肉コロケ、美味安心鶏もも唐揚げ
- （5）水産部門 媛の宝真鯛、鹿児島県育ちの養殖うなぎ、長崎県育ちの松浦ぶり・松浦とらふぐ

3. 「お福酒造株式会社」の概要

明治時代に、酒質の向上や醸造の安全性を目指して研究し、現在の清酒の主流である酒造法「速醸^{そくしょう}酛」を生み出した蔵元です。酒母に乳酸を加えることで野生酵母を排除し、適正酵母の純粋培養に成功したこの酒造法は当時最も恐れられていた腐造を防ぐことが可能となり、醸造業界に大きく貢献したと言われております。

創業者の岸五郎氏は、東京工業学校（現東京工業大学）の応用化学科で発酵学・醸造学を学び、卒業後は埼玉県で醸造技師を務める傍ら、醸造用水加工や酵母培養の研究を続け、その集大成として、従来の杜^{とうじ}氏の勘に頼っていた酒造りを科学的見地から説いた教本「醸^{じょう}海拾玉」（1894年）を発売しました。このような功績によって、後年、岸五郎氏は醸造界初の黄綬褒章を受章しています。

