

特許「磨き蒸留」と薩摩錫蛇管の融合

あ ら わ ざ ス タ ン ヌ ム

「ARAWAZA Stannum」

新発売

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、このたび特許製法「磨き蒸留」と薩摩伝統の「錫蛇管」により生み出された本格芋焼酎原酒「ARAWAZA Stannum (あらわざスタンヌム)」を新発売致します。



本格焼酎の原酒は、蒸留機で蒸留した蒸気を渦巻状の管(蛇管)を通して冷やされ液体となって出来上がります。

「ARAWAZA Stannum (あらわざスタンヌム)」は、特許「磨き蒸留」を採用した小型蒸留機で蒸留し、冷却に薩摩伝統の「錫蛇管」を使って生み出される本格芋焼酎原酒になります。

新しい技(あらわざ)と伝統の技の融合。なめらかでかろやかな香気に仕上げる特許製法と、繊細でまろやかな風味を生み出す錫蛇管小型蒸留機により、豊かな香味とまろやかな風味が絶妙に調和した芳醇で深みのある原酒に仕上がりました。

※Stannum: ラテン語で「錫」の意

特許「磨き蒸留」(2009年・特許取得)について

蒸留機の釜底部に新鮮な空気を送り込む専用パイプを装着し、蒸留中のもろみに空気を満遍なく行き渡らせ対流を発生させることで、蒸留釜内部の安定均一化を実現した独自の蒸留技術です。この技術により、原料特有のコク、旨み、香りなどを、なめらかでかろやかな味わいへと上げていきます。蒸留中に「もろみを磨く」ような状態をつくりだす。このことから「磨き蒸留」と名付けました。

「錫蛇管」について

職人の手で一つ一つ作られる薩摩伝統の「錫蛇管」は、現在では稀少なものとなります。知覧蒸溜所では、1973年に開設以来、6基の小型蒸留機が稼働しており、そのすべてに「錫蛇管」を採用。「冷却に錫蛇管を使った芋焼酎は、酒質がまろやかになり旨い」といわれており、錫蛇管小型蒸留機ならではの、昔ながらの繊細でまろやかな味わいを生み出しています。

銘柄	ARAWAZA Stannum (あらわざスタンヌム)
酒類	本格焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)、米麴(国産米)
アルコール分	36%
入数	1ケース6本入
内容量	700ml 化粧箱入
参考小売価格(税込)	3,080円
発売期日	7月下旬

・飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがありますので、気を付けましょう。お酒は楽しく適量を。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 広報・法務課 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL 099-822-7003 FAX 099-210-1215