

<広報資料> 2021年9月14日
府政記者室、経済記者クラブ同時配付

株式会社リカーマウンテン
GIN BAR C&D先斗
佐々木酒造株式会社
若林株式会社
共栄製茶株式会社
京都府商工労働観光部ものづくり振興課

ー 日本屈指の茶師、日本酒蔵元、バーテンダーなど京都の匠が集結し、開発 ー 「宇治茶」の風味に徹底的にこだわった、京都クラフト宇治茶リキュール新発売!

この度、株式会社リカーマウンテンとバーテンダー、茶師、日本酒蔵元などが連携し、「宇治茶」の風味に徹底的にこだわった、宇治茶を100%使用したリキュールを開発しました。9月21日(火)より、マクアケにて先行販売を行います。つきましては、取材や広報に御協力いただきますようお願いいたします。

1. 発売日

2021年9月21日(火)AM11:30~(予定)

2. 販売サイト

クラウドファンディングMAKUAKE

URL:<https://www.makuake.com/>

※マクアケでの先行販売終了(10月下旬頃)後、
11月頃に京都府内のバー等にて取扱予定です。

3. 商品について

○商品名:

「KYOTO CRAFT UJI-CHA LIQUEUR」(京都クラフト宇治茶リキュール)

○品目:リキュール

○アルコール度数:25%

○初回製造本数:900本

○特徴:独自の配合比率で煎茶、玉露、碾茶の宇治茶葉をアルコールに漬けこみ抽出。
加水工程では、佐々木酒造の仕込みみ水で丁寧に抽出した宇治茶を加えることで、厚みのある味わいに仕上げ、ごく微量の柑橘を加え絶妙な風味のバランスを実現。



4. 商品開発メンバー

商品企画・販売: 株式会社リカーマウンテン

レシピ開発: GIN BAR C&D先斗ら府内バーテンダー

原料提供・レシピ監修: 共栄製茶株式会社

製造・レシピ監修: 佐々木酒造株式会社

パッケージデザイン: 若林株式会社(SOU・SOU)

事業者マッチング・補助金支援等プロジェクト協力: 京都府商工労働観光部ものづくり振興課

※京都府「観光・伝統・食関連」産業連携事業緊急支援補助金活用



新型コロナウイルス感染症の影響により、様々な業種が影響を受けるなか、京都の匠どうしが連携することで、新たな付加価値を生み出せるのではないかと。この状況がいつか収束し、以前のように府外や海外からお客を迎える日が来ることを信じて、その時にふさわしい京都を感じるお酒をつくりたい。そんな思いから、注目したのが京都の名産である「宇治茶」。甘いテイストの抹茶リキュールはこれまででもよく目にしてきましたが、緑茶のリキュールはあまり見かけませんでした。そこで、全国大会優勝茶師や、名酒蔵元など京都の匠に集結いただき、洋酒のプロであるバーテンダーと一緒に、オリジナルレシピを作り、本商品を開発。何度も試作を重ね、3種の「宇治茶」を100%使用し、贅沢な旨味、清涼感のあるリキュールが完成しました。独特のコクや苦みのバランスも楽しめる「京都の匠」の逸品です。

【本プレスリリース、取材に関する問い合わせ】

(株)リカーマウンテン 商品部 ブランドマーケティング担当 信田、松本 [TEL:075-213-8880](tel:075-213-8880)

京都府商工労働観光部ものづくり振興課 足利、丸山 [TEL:075-414-4846](tel:075-414-4846)

※取材対応場所は、佐々木酒造株式会社(京都市上京区伊勢屋町727)を予定しております。取材の調整について、詳しくは事前に上記担当まで問い合わせください。

KYOTO CRAFT UJI-CHA LIQUEUR

商品開発概要資料

プロジェクトメンバー 京都の匠たち



◆【原料】共栄製茶株式会社 菊岡 勝 氏

創業、天保7年(1836年)。「森半」ブランドで知られる宇治茶の老舗「共栄製茶株式会社」で茶師として活躍。1998年、2002年と2度、全国茶審査技術競技大会に優勝した名実ともに日本屈指の茶師。現在は原料調達責任者として日本全国を巡られています。

◆【レシピ開発】GIN BAR C&D先斗 山添 直樹 氏

「ジン」に特化したオーセンティックBarを、京都5大花街のひとつ「先斗町」で10年以上営業。オーナーバーテンダーである山添氏には、お茶をハーブの一つとして捉え、その風味が最も活きるようレシピ考案をして頂きました。

◆【製造、レシピ開発】佐々木酒造株式会社 佐々木 晃 氏

明治26年創業。かつて豊臣秀吉が建立した「聚楽第」の南端に位置する酒蔵。茶道が趣味という秀吉がこの地を選んだ理由の一つに「水の良さ」があったそう。令和2酒造年度 全国新酒鑑評会にて金賞を受賞。新たな挑戦としてリキュール製造にも取り組まれています。

◆【デザイン】SOU・SOU 若林 剛之 氏

日本の四季や風情をポップに表現した「テキスタイルデザイン」を製作する京都発のブランド。『新しい日本文化の創造』をコンセプトに、伝統的な素材や技法を積極的に用いながらも、現代のライフスタイルに寄り添うものづくりを展開しています。有名映画の衣装協力をはじめ、コラボレーション作品も多数。

◆【企画・販売】：株式会社リカーマウンテン 松本千穂 氏、信田祐吾 氏



滋賀、京都を中心に全国182店舗を構える「お酒の専門店」。ビールや日本酒、ワインをはじめ、ウイスキーからスピリッツまでを豊富に取り揃えています。各分野とのコラボレーションにも積極的に取り組んでおり、昨年は京都府下77店舗のBarを掲載したガイドブック「KYOTO BAR GUIDE」を書店・コンビニで刊行しました。緑茶の素晴らしい風味をお酒の中にできる限り閉じ込めるため、バーテンダーの山添様とともに共栄製茶様はじめ、京都府様、佐々木酒造様、そしてSOU・SOU様へと何度も足を運びました。初めての方はもちろん、プロの皆様にもご納得いただける京都産の宇治緑茶リキュールが出来あがったと思っております。是非とも、ひとりでも多くの皆様にお楽しみいただければ幸いです。

製法へのこだわり



独自の配合で煎茶、玉露、碾茶の宇治茶葉をブレンドし、アルコールに漬けこみ風味を抽出。緑茶の風味をしっかりと凝縮しながらも、苦みが強く出すぎないように浸漬時間には徹底的にこだわりました。

アルコール度数の調整において、通常は水を使用しますが、リキュールに更なる風味を加えるため、佐々木酒造の仕込み水で丁寧に抽出した宇治茶を使用。

また、ごく微量の柑橘を加えることにより、宇治茶の鮮烈な香りをくっきりと引き立たせ、絶妙なバランスを実現しました。

商品のこだわり①

厳選した3種の茶葉を100時間以上漬け込み

商品のこだわり②

風味をとじこめるため、水ではなく緑茶で加水

商品のこだわり③

全てのバランスを「整える」甘味の調整

製品のご案内

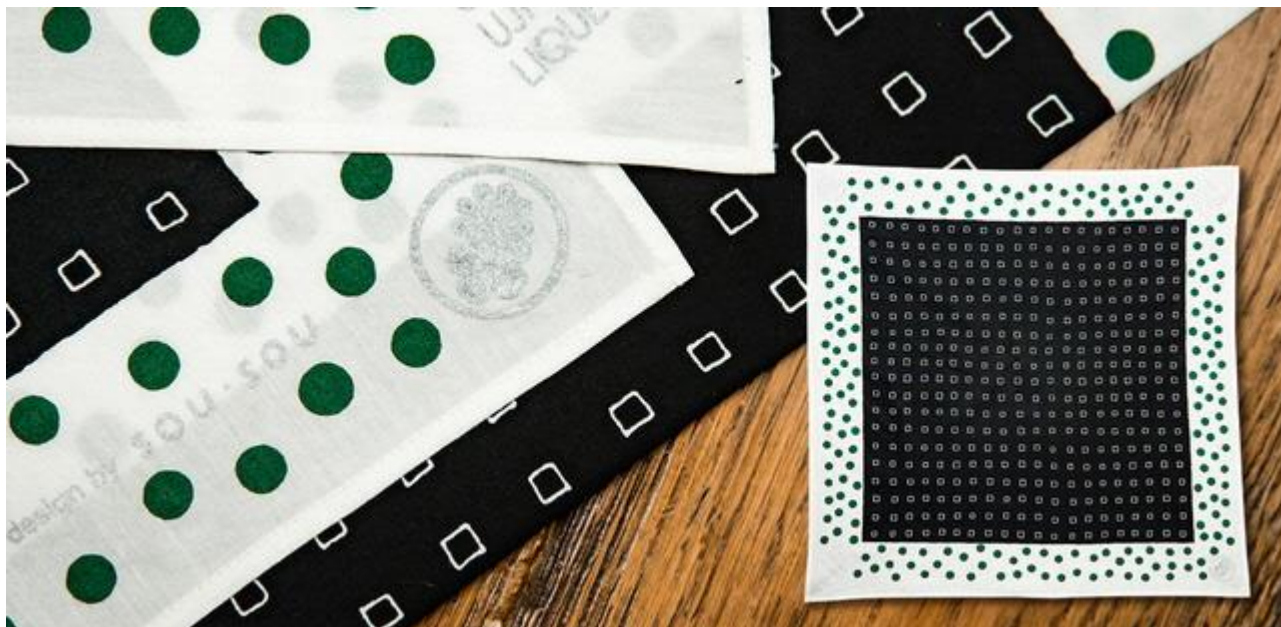


飲み進めるほどに変化する？「テキスタイル」デザイン

ボトルデザインのコンセプトは「枅」「銀(しろがね)」「漆黒」。Bar空間を想わせる黒を基調に、古来より酒器の原料に用いられた「錫」をイメージした銀(しろがね)を配色。また、飲み進めていくうちに、緑色のお酒で満たされた状態から、「枅」の縁取りが少しずつ透明へと変化していきます。

※写真の液色はイメージとなります。

SOU・SOUオリジナルデザイン風呂敷に巻いてお届け



パッケージデザインを手がけた「SOU・SOU」様に特別に依頼し、贈答にも持ち運びにも便利なオリジナルデザインの風呂敷を1本1本丁寧に巻いて出荷させていただきます。この機会を逃すと手に入らない貴重な1枚です。※限定900枚となります。風呂敷はなくなり次第、終了とさせていただきます。

【Makuake限定特典】「KYOTO BAR GUIDE」



京都府下 77店舗のBarを、実際に訪れ総力取材。ビギナーからヘビーユーザーまで全てのバーフリークに贈る、全224ページのガイドブック。それが「KYOTO BAR GUIDE」です。掲載店による全面協力のもと、各店ごとに店内写真やお店情報、バーテンダー様のプロフィールまでを記載。Barで注文に迷わない「おすすめのカクテル」に加えて、実際に通われているお客様へ個別にインタビューし「通うようになったきっかけ」や「お店の魅力」など生の声を掲載いたしました。巻頭特集では「Q&A」「基本のルールとマナー」「スマートな注文の仕方」といったHow toから、「Barめし」や「プロが教えるスピリッツの魅力」など、読み物としてもお楽しみいただける、盛り沢山の内容となっております。

Makuakeリターン一覧（初回製造本数：900本）

1本(Makuake特別価格 150本)



4,700円(税込、クール便代込み)

2本(20%OFF 100セット)



8,100円(税込、クール便代込み)

2本(15%OFF 100セット)



8,600円(税込、クール便代込み)

2本(Makuake特別価格 160セット)



8,900円(税込、クール便代込み)

6本(20%OFF 5セット)



22,000円(税込、クール便代込み)

一般販売価格より大幅割引となっております!!

※SOU・SOUオリジナルデザイン風呂敷に包んでお届け。(上記価格に含む)

※風呂敷は製品1本につき1枚付きます。

※各セット数は変更になる場合がございます。

※クール便でお届けさせていただきます。(上記価格に含む)

※Makuake限定特典「KYOTO BAR GUIDE」1冊プレゼント!

※保存方法：要冷蔵でお願いいたします。

※開封後は1か月を目安に、お早めにお召上がりください。

※20歳未満の方のご購入はできません。

おすすめの愉しみ方



<宇治茶スプモーニ>

氷を入れたグラスに「KYOTO CRAFT UJI-CHA LIQUEUR」を入れ、グレープフルーツジュースとトニックウォーターを加えます。おすすめレシピは、お酒：GF：トニック = 1：2：2。お茶の清涼感とグレープフルーツの酸味がよく合いますよ!

<ソーダ割り>

「KYOTO CRAFT UJI-CHA LIQUEUR」をグラスに入れ、氷と冷やしたソーダを注ぐだけ。ボディがしっかりしているため、味わいが全く薄まりません。特に和食との相性はぴったりで、お寿司はもちろん、お蕎麦やおぼんざいにもぴったりです。お勧めの割合は、お酒：炭酸水 = 1：3です。

