

PRESS RELEASE

【吉野家×新潟地酒】「牛皿に合う」あの日本酒で「おうちで吉呑み」を！
「吉野家 本醸造生貯蔵酒 柏露酒造謹醸」720ml/300ml
2月16日（火）新発売！

～ 「吉野家」定番冷酒が吉野家特製オリジナルラベルで遂に商品化 ～

柏露酒造株式会社（本社：新潟県長岡市、取締役社長：尾坂茂、以下柏露酒造）は、『吉野家 本醸造生貯蔵 柏露酒造謹醸 720ml/300ml 瓶』を2月16日（火）より新発売いたします。

1992年（平成4年）、株式会社吉野家（本社：東京都中央区、代表取締役社長：河村泰貴、以下吉野家）が運営する吉野家の店頭にて「牛皿に合う」日本酒として登場をした「冷酒」が、「おうちでも飲みたい」というお客様からの要望に応え、この度商品化いたしました。

詳細はこちら▶ 柏露酒造公式通販ショップ <https://hakuroshuzo.shop-pro.jp/>



平成元年（1989年）より吉野家にて柏露酒造商品の取扱いが始まり、平成4年（1992年）には「牛皿に合う」日本酒として1から商品開発した「冷酒（吉野家 本醸造生貯蔵酒）」に合わせ、それに合わせて瓶もオリジナル徳利瓶に変更され、25年以上に渡り提供され続けています。

店頭では牛皿はもちろん、「お新香」、「生姜」、「キムチ」と共に愛されてきた「冷酒」。ちょい呑みブームの火付け役となる2013年から始まった「吉呑み」でも親しまれ、お仕事帰りに軽く一杯、休日に気軽に飲みたいなどと様々なお客様からご愛顧頂いておりました。そこで、以前より「牛皿」、「牛丼」と一緒に「自宅でゆっくり楽しみたい！」とのお声を頂いていた中、今回外出の自粛を余儀なくされる環境下において、さらなるお客様からのご要望にお応えするため商品化に至りました。越後長岡の地酒蔵「柏露酒造」が醸す「牛皿に合う」日本酒です。

“牛皿に合う”あの日本酒で
「おうちで吉呑み」を



【商品概要】

● 「吉野家 本醸造生貯蔵 柏露酒造謹醸 720ml/300ml 瓶」

商品名	吉野家 本醸造生貯蔵 柏露酒造謹醸
内容量	720ml / 300ml
アルコール度数	14度
原料米（精米歩合）	五百万石・新潟県産米（精米歩合 65%）
参考小売価格（税別）	720ml:1,000円 / 300ml:500円
発売日	2月16日（火）



720ml

300ml

【商品のこだわり】

①新潟県産米 100%使用

お米にもこだわる吉野家だからこそ、「吉野家 本醸造生貯蔵酒 柏露酒造謹醸」は、新潟県産米を100%使用。酒造りは「一麴、二酏、三造り（いちこうじ、にもと、さんつくり）」と言われ、麴造りが最も重要だといわれています。そこで、杜氏のこだわりにより、麴米には新潟県産米「五百万石」を使用しています。「五百万石」は良質な麴ができ、香りと味のバランスを整えやすく、酒造りに最適な麴ができる優良な酒米として知られています。機械を使わない杜氏の手が織りなす技術とセンスにより、その日の気温やお米の状態に合わせ、温度や湿度を注意深く調整しながら、日本酒の味わいを左右する麴が丁寧に生み出されます。



②生貯蔵酒：生酒（要冷蔵酒）のままタンクに低温貯蔵（1℃前後）

一般的に日本酒は2回加熱殺菌（火入れ）し品質を安定させますが、フレッシュな風味は損なわれます。生酒であれば冷蔵管理によりその風味は保たれますが、香りが強くなりすぎる部分と味わいが崩れやすい特徴もあります。そこで「吉野家 本醸造生貯蔵酒 柏露酒造謹醸」では、生酒の風味を生かす1回火入れにより、フレッシュで心地よい香りを残し官能的な旨さに結びつけました。また、常温流通に対応できることで、安定した品質保持、供給、管理が可能となっています。



③牛肉との相性

日本酒が発酵する際には、約20種類のアミノ酸が発生されます。その中の1つに「グルタミン酸」があります。一方で牛肉には「イノシン酸」という旨味成分が含まれており、日本人に馴染み深い「グルタミン酸」と「イノシン酸」の旨味の相乗効果は、日本酒と牛肉の組み合わせでも起こります。さらに日本酒のそのほかの旨味成分が加わることでより一層美味しく召し上がれます。主張しすぎないほのかな麴の香りのする控えめな酒質は、味わいの相乗効果に加えて、牛肉・玉ねぎ・たれの風味を抑えることのない相性の良いお酒です。

“通”の楽しみ方



吉呑みの基本は冷酒で、
カスタマイズしたい方はお燗酒もお勧めです

1. まずは冷酒でチビリ。
心地よい酸味が食欲を増進させます。
2. 牛皿をそのまま一口。
濃い味わいを楽しみ、さらなる次の一杯へ…
- 1.2.をお好みの回数で。
次は、味わいの五味(甘・塩・酸・苦・旨)を完成
3. 牛皿に紅生姜をまぶす。
甘味と旨味の多い牛皿に紅生姜を入れる事で
塩味、酸味を補完。
お好みで唐辛子を入れてもGood！
4. 牛皿を食べ冷酒をグイっと！
冷酒にはほんのわずかな苦味があり、
これで五味が完成！
5. 合間にお新香やキムチも、またGood！

【おすすめ商品】

- 吉野家 店舗テイクアウトメニュー (牛丼 / 牛皿 / お新香 / キムチ)



- 吉野家 公式通販ショップ (<https://e-shop.yoshinoya.com/>)



※吉野家店舗テイクアウトメニュー、吉野家公式通販ショップのお問合せにつきましては、株式会社吉野家お客様相談室までお問合せ下さい。

株式会社吉野家 お客様相談室 TEL 0120-69-5114 (受付時間 9:00~15:00)

【販売先】※「柏露 本醸造生貯蔵酒 柏露謹醸」は吉野家の店頭及び公式通販ショップは販売していません。

- 全国の小売店
- 通販サイト (柏露酒造公式通販ショップ、Amazon、他)

※販売先様の詳細につきましては、柏露酒造お客様相談室までお問合せをお願いいたします。

【会社概要】

柏露酒造株式会社は 1751 年(宝暦元年)、当時の山崎家が造り酒屋を開業したことに始まります。1882 年(明治 15 年)には長岡藩主・牧野家の興した酒蔵を譲り受け、同家の家紋「三つ柏」を使用した銘柄『柏露(はくろ)』を今日までに継承しています。

社名 : 柏露酒造株式会社

所在地 : 新潟県長岡市十日町字小島 1927 番地

設立 : 1751 年(宝暦元年)

URL : <https://www.hakuroshuzo.co.jp/>

柏露公式 Instagram : https://www.instagram.com/sake_hakuro/

柏露公式 Facebook : <https://www.facebook.com/sake.hakuro/>



【本リリースに関するお問い合わせ先】

柏露酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 0258-22-2234 (平日 9:00~17:00 土・日・祝日を除く) Email : ya_hakuro@hakuroshuzo.co.jp