

「久保田」ブランド初となるスパークリング新商品  
『久保田 スパークリング』

2021年4月19日（月）より出荷

朝日酒造株式会社（本社：新潟県長岡市、取締役社長：細田 康）は、「久保田」ブランドとしては初となるスパークリングの新商品『久保田 スパークリング』を、2021年4月19日（月）より出荷します。



近年、日本のスパークリングワインの販売数量は年々増加しており、20～40代の方にスパークリングワインが選ばれている傾向があります。『久保田 スパークリング』は、そんな発泡性アルコールを好む特に20～30代の方をメインターゲットに、味わいは酸をたたせて爽やかに、デザインも華やかなカジュアル感を表現し、スパークリング清酒を飲んでもらうきっかけづくりを狙います。

また、家飲み需要が拡大する中、在宅中のリフレッシュとして発泡性飲料を求める傾向もあり、本格的な味わいのスパークリング清酒を手頃な価格で楽しめる商品としても打ち出します。

『久保田 スパークリング』は、きめ細やかな泡立ちとマスカットのような爽やかな香りで、軽やかな爽快感を楽しめるスパークリングです。ベースの純米酒の味わいを引き出すため、アルコール分は12度と一般的なスパークリングワインと同程度にし、甘酸っぱい味わいでボリュームはありながら、久保田ならではのキリッとしたシャープな酸味が口当たりすっきりと感じさせます。シュワッと心地よく弾ける炭酸で気分をリセットしながら、優しい甘味が毎日のひとときに華やかさを添えます。

デザインは、細身のボトルでスタイリッシュさを、シャンパンゴールドを基調としたラベルで華やかさを表現。手書き調のロゴによりカジュアル感と、さりげない泡の表現で心地よく弾ける気分を演出しています。

朝日酒造は、変わりゆく時代とお客様の声に耳を傾け、その声に応えるために常に時代に相応しい挑戦を行い、お客様に納得いただける美味しさを追求・提供し続けます。

## ■『久保田 スパークリング』 商品概要

|         |   |
|---------|---|
| 商品名     | 久保田 スパークリング   |
| 商品説明    | きめ細やかな泡立ちとマスカットのような爽やかな香りで、軽やかな爽快感を楽しめる、米から生まれたスパークリングライスワイン。甘酸っぱい味わいでボリュームはありながら、久保田ならではのキリっとしたシャープな酸味が口当たりすっきりと感じさせます。シュワっと心地よく弾ける炭酸で気分をリセットしながら、優しい甘味が毎日のひとときに華やかさを添えます。 |
| 原料米     | 麴米：五百万石（精米歩合 65%）<br>掛米：五百万石（精米歩合 65%）  |
| アルコール分  | 12 度  |
| 推奨温度帯   | ◎5～10℃  |
| 合う料理    | ブルスケッタ、生ハム&チーズ、アヒージョ  |
| 希望小売価格  | 500ml 1,200 円（税込 1,320 円）   |
| 出荷日     | 2021 年 4 月 19 日（月）<br>※朝日酒造オンラインショップでは、4 月 2 日（金）16 時より予約受付開始   |
| お問い合わせ先 | 朝日酒造株式会社 TEL：0258-41-3777<br>受付時間：月～金（祝日・当社指定休日を除く）<br>10:00～17:00  |



## ■『久保田 スパークリング』 飲み方アレンジ

### 久保田ベリーベリースパークリング

#### 【材料】

久保田 スパークリング グラス 7 分目

冷凍ミックスベリー グラス 1 分目

#### 【作り方】

グラスに冷凍ミックスベリーを入れ、久保田 スパークリングを注ぐ。



### 久保田オレンジスパークリング

#### 【材料】

久保田 スパークリング 120ml

オレンジ炭酸飲料 60ml

オレンジの皮 少量（なくても可）

#### 【作り方】

グラスに久保田 スパークリングとオレンジ炭酸飲料を注ぐ。お好みで、オレンジの皮の表面をグラスのふちに絞りかける。



## ■朝日酒造株式会社について

水田と里山の広がる新潟県長岡市朝日で1830（天保元）年に創業。それから180年余、創業地の地内を流れる清澄な地下水脈の軟水と、地域の農家とともに研究を重ねながら育てている良質な酒米、そして、越路杜氏から継承する知恵と基礎研究による技術革新で、新潟産にこだわった真摯な酒造りを続けています。すべてにおいて品質本位、そしてお客様本位であること。それが朝日酒造のポリシーです。



### 〈久保田について〉

1985（昭和60）年に誕生した、創業時の屋号「久保田屋」を冠した朝日酒造を象徴する銘柄。進取の精神で時代の変化を読み取り、挑戦を重ねて、「淡麗辛口」という日本酒の新たな方向性を確立し、誰もが美味しいと認める日本酒を追求してきました。「常に進化する美味しさ」を掲げ、変わりゆく時代とお客様の声に耳を傾け、その声に応えるために常に時代に相応しい挑戦を行い、お客様に納得いただける美味しさを追求・提供し続けます。