

感謝を、
感動の一杯に。

15th
HAMADA
150th Anniversary

創業明治元年
濱田酒造

おかげさまで創業150年。

濱田酒造株式会社

〒899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町4丁目1番地

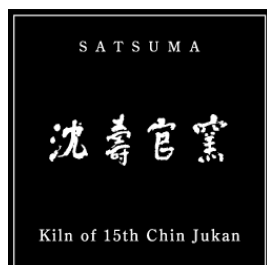
TEL : 0996-36-5771 FAX : 0996-21-5266

2019年4月22日

PRESS RELEASE

薩摩の伝統産業を伝承する窯と蔵が生んだプレミアム本格芋焼酎 【令和元年5/1新発売】「永福伝 720ml 37度 13年貯蔵」数量限定

濱田酒造株式会社(本社：鹿児島県いちき串木野市、代表取締役社長：浜田雄一郎)の焼酎蔵「薩州濱田屋伝兵衛」は、薩摩焼窯元「沈壽官窯(ちんじゅかんがま)：鹿児島県日置市美山」との共同製造による本格芋焼酎「永福伝 720ml 37度 13年貯蔵」(税抜：35万円)を、令和の時代が幕を開ける2019年5月1日(水)より、数量限定150本(初回生産50本)で新発売いたします。※「浜」の字は旧字体です。



×



当社は、今回限定発売する「永福伝」を創業150周年事業の集大成として位置付け、伝統の蔵「伝兵衛蔵」で13年間丹念に熟成させた本格芋焼酎の原酒を使用。さつまいも・水・米の全ての原材料にこだわり抜き、熟成感あふれる、まろやかで濃厚な旨味のある酒質を実現しました。また、鹿児島県の伝統産業「薩摩焼」の伝承において中心的役割を担う十五代沈壽官監修により、150周年の「節目」を「竹」を模したオリジナルボトルで表現。“未来永劫、福が訪れますように”と願いを込めて名付けた「永福伝」は、互いに技と心を磨き続ける薩摩の匠たちから生まれた、原料・造り・ボトルに至るまでの全てに魂を注ぎ込んだ至極の逸品です。



【商品紹介 URL】 <http://www.hamadasyuzou.co.jp/denbee/products/eifukuden.html>

【伝兵衛蔵オンラインショップ】 <http://shop-denbeegura.com/>

【商品概要】

製品名	永福伝 720ml 37度 13年貯蔵
種別	本格芋焼酎
アルコール度数	37度
内容量	720ml
ボトル	薩摩焼
原材料	さつまいも（鹿児島県産）・米麹（国産米）
発売日	【令和元年】2019年5月1日（水）
希望小売価格	35万円（税抜）
その他	伝兵衛蔵売店ほかにて発売（数量限定150本/初回生産50本） ※5月1日以降、伝兵衛蔵オンラインショップでも取り扱い予定

【「永福伝」のこだわり】

■酒質

創業以来継承されてきた、伝統と革新への取り組みにより培われた技と心で、丹精込めて造られた「永福伝」。さつまいも・水・米と全ての原料にこだわり抜き、長期貯蔵由来の熟成感溢れるまろやかで濃厚な旨味は、150年の歴史を感じさせます。

■ボトルデザイン

国内外から高く評価される「沈壽官窯」に製作を依頼。青釉（あおゆう）の上質な薩摩焼ボトルは、十五代沈壽官監修によるもので、通常の薩摩焼に使う土に特殊な土を配合し、焼酎ボトルに相応しい材質に仕上げています。伸びやかに成長する「竹」を模し、「節目、節目を大切にする」意味合いが込められ、「0」「50」「100」「150」を4つの節目で表現しました。



【沈壽官について】

陶祖渡来より四百年有余年の歴史をもつ沈家は永きに渡り、秘伝の透し彫りや優美な色彩と素晴らしい技術を伝承し、薩摩焼を国内はもとより海外からも評価される芸術へと高めてきました。今回の「永福伝」のボトルは、十五代沈壽官監修による完全オリジナル作品です。

沈壽官窯公式サイト：<http://www.chin-jukan.co.jp/>



十五代 沈壽官

【伝兵衛蔵について】

明治時代のスタンダードであった甕仕込み、木桶蒸留、甕貯蔵という手造りの焼酎造り。当時の技と情熱を脈々と受け継ぎ、今日も先人たちのスピリッツと私たちの誇りを胸に一つひとつ丁寧に本格焼酎を造り続けています。

伝兵衛蔵公式サイト：<http://www.hamadasyuzou.co.jp/denbee/>



【お問い合わせ先】

浜田酒造株式会社 お客様相談室

TEL: 0996-21-5260（平日 9:00～17:00 土・日・祝日を除く）

Email: info@hamadasyuzou.co.jp