

2023年7月1日

報道関係各位

PRESS RELEASE



株式会社 三宅本店

広島県呉市の蒸留所「SETOUCHI DISTILLERY」が
手掛けるシングルカスクウイスキー
『ニューボーン瀬戸内 AGED 1 YEAR』抽選申込を
7月1日より受付開始!

日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（広島県呉市 代表取締役社長 三宅清嗣）は、運営する蒸留所「SETOUCHI DISTILLERY（セトウチディスティラリー）」より、厳選したモルトとミネラルを豊富に含む上質な伏流水で仕込み、シェリー樽で1年以上かけて熟成させたシングルカスクウイスキー〈ニューボーン瀬戸内 AGED 1 YEAR〉の抽選申込の受付を2023年7月1日より開始いたします。



「瀬戸内から世界を感動させるSAKEづくりを」というコンセプトのもと素材・製法にこだわって造り上げたウイスキー「ニューボーン瀬戸内 AGED 1 YEAR」を、当社オンラインショップにて600本限定で抽選販売致します。（税込 ¥6,600）

応募期間：2023年7月1日（土）9：00～9月11日（月）23：59

当選通知：9月21日（木） 商品発送：10月より順次

※応募はお一人様につき1回までとさせていただきます。

※「1本購入権」の抽選となります。購入までの流れは「メールで当選通知を受け取る⇒当社ECサイトで期間内に会員登録⇒購入手続き」となります。

その他の規約につきましては、弊社応募ページでご確認ください。

（応募ページ：<https://www.sempuku-miyakeya.com/html/page7.html>）

【ニューボーン瀬戸内 AGED 1 YEARのこだわり】



1. 厳選された素材とこだわりの製法

私たちは「樽の味わいがしっかり感じられる本物のウイスキー造り」を目指し、シングルモルト・シングルカスクのウイスキー造りを決意しました。原材料となるモルトの選定から始め、ミネラルを豊富に含む地元呉の独立峰“灰ヶ峰”の伏流水を使い、使用酵母や長時間の発酵、選び抜いた蒸留器の使用など製法に徹底的にこだわりました。またウイスキーの味を引き立たせるために、シェリー樽の中でも「オロロソカスク」を選定しています。そしてノンチルフィルター（冷却無濾過）の仕上げによって味わいをさらに深めています。

人に個性があるようにウイスキーひと樽ずつにも個性があります。私たちはあえてシングルカスクにすることで、樽ごとの個性を楽しんでいただきたいと考えています。

2. 販売本数は 600 本のみ

このたびの商品は、皆様に私たちがここまでに造り上げた味を知っていただくこと、これから生まれる当社のジャパニーズウイスキーにぜひ期待して頂きたいという想いで企画しました。3年熟成のウイスキーに向けて、今回は限定 600 本のみとさせていただきます。

3. 「瀬戸内」の魅力・空気感を世界に伝えるためのデザイン

デザインはSETOUCHI DISTILLERYが手掛けるシリーズの象徴である「瀬戸内」のロゴを中心に、瀬戸内の穏やかでゆったりとした空気感と明け方の水平線を表現しています。



4. 1年熟成の味わい

ニューボーン瀬戸内は、今も樽の中で熟成を続けています。シングルモルト・シングルカスクの個性的なウイスキーが1年でどのように育っているのか、ぜひお確かめください。

【酒造りへの想い】



私たち三宅本店は1856年（安政3年）、広島 呉の地に創業。『伝統を守りつつも新たな挑戦を続ける』という強い意志のもと、酒の味を大切にしながら100年以上に渡って日本酒造りに取り組んでいます。

広島から始まり全国・海外に酒をお届けする中で、この瀬戸内で育まれた酒の魅力を世界に伝えていきたいという強い想いは日に日に増していきました。そして2020年に瀬戸内の地でジンの開発に着手し、2021年からはウイスキーの開発に取り組んでいます。現在は日本酒にとどまらず蒸留酒という角度からも、素材を活かした瀬戸内の酒の美味しさを世界に発信しています。

『ニューボーン瀬戸内』は「瀬戸内から世界を感動させるSAKEづくりを」のコンセプトのもと、厳選したモルトとミネラルを豊富に含む上質な伏流水を用いて作り上げた、風土・人・工程・情熱の結晶とも言えるウイスキーです。瀬戸内の穏やかで優しい気候の中、1年以上かけて熟成させることで生まれた新たな味わいをぜひお楽しみください。

SETOUCHI DISTILLERY

株式会社三宅本店

取締役 三宅清史

【販売について】

生産量が限られるため、ECサイト「千福・SETOUCHI DISTILLERY オンラインショップ」での限定販売になります。応募期間、商品発送時期については上記をご確認ください。

(千福・SETOUCHI DISTILLERY オンラインショップ: <https://www.sempuku-miyakeya.com/>)

《ニューボーン瀬戸内 AGED 1 YEAR 抽選販売に関するお問い合わせ先》

直営店 ギャラリー三宅屋商店 E-mail : main@sempuku-miyakeya.com

※お問い合わせの際は、メールの件名又は本文に、「ニューボーン瀬戸内 抽選販売について」とお書き添えの上、内容をお知らせください。

※お問い合わせ内容についてのご返答はメールのみとなりますので、予めご了承ください。多数のお問合せが予想されるため、また順番に返答させて頂くため電話での即時返答はできかねます。ご理解の程、お願い申し上げます。

※当落についての回答はいたしかねます。

ニューボーン瀬戸内 AGED 1 YEAR

- ◆内容量： 700 ml ◆アルコール分：47 度
- ◆原材料：モルト（オーストラリア製造）
- ◆価格：6,600 円（税込）

【会社説明】

＜株式会社三宅本店＞

広島県呉市にある 1856 年創業の蔵元。地元広島県産米を中心にした日本酒「千福」の醸造ならびにウイスキー・ジン・焼酎・リキュール・甘酒などの製造販売、本社併設の直営店舗・ECサイトの運営も行っています。私たちが 100 年以上に渡り一貫して大切にしているのは、『酒の味』です。日々試行錯誤して造りの技を磨きながら、酒米の個性を活かした最高の味わいを追求しています。近年は全国新酒鑑評会や IWC を始めとした国内・国外のコンテストで多数の賞を受賞。人生の様々なシーンで『最高に旨い』と思える酒を生み出すことで、皆様の毎日を幸せな時間に変えるお手伝いをさせて頂きたいと思っています。

＜SETOUCHI DISTILLERY（セトウチディスティラリー）＞

株式会社三宅本店が手掛ける蒸留所。『瀬戸内の豊かな魅力を、世界へ』をテーマに、素材の美味しさを活かした酒造りに取り組んでいます。広島県呉市生まれのジャパニーズウイスキーの完成を目指し、日々奮闘しています。



【会社概要】

社名：株式会社 三宅本店／創業：安政3年(西暦1856年)

代表者：代表取締役社長 三宅清嗣

本社住所：広島県呉市本通七丁目9番10号

事業内容：酒類の醸造並びに販売、その他

URL：<https://www.sempuku.co.jp>

<https://setouchidistillery.com>

〈本件に関するお問い合わせについて〉

(株)三宅本店 ワクワク企画室 広報担当：向井 / E-mail：mukai-hiroka@sempuku.co.jp

〒737-0045 広島県呉市本通七丁目9番10号

TEL：0823-22-1029 (平日 8:30~17:00) FAX：0823-23-1076