

2026年5月26日

報道関係各位

PRESS RELEASE



株式会社 三宅本店

はっさく
新発売！八朔の鮮烈な美味しさがあふれる
『クラフトジン瀬戸内 八朔』
6/1 (月)より数量限定で登場【セトウチディスティラリー】

ー広島・呉の蒸留所が贈るシリーズ第3弾。瀬戸内産の八朔を活かした、こだわりのクラフトジンー



広島県呉市にある日本酒「千福」醸造元 株式会社三宅本店（代表取締役社長：三宅清嗣）が運営する蒸留所 SETOUCHI DISTILLERY（セトウチディスティラリー）は2026年6月1日（月）より「クラフトジン瀬戸内 八朔（はっさく）」を8,000本限定で発売します。

「クラフトジン瀬戸内 八朔」は、クラフトジン瀬戸内シリーズの第3弾商品です。瀬戸内産の八朔をキーボタニカルに、緑茶、ジュニパーベリーといった厳選素材を使用し、果実本来の香りと美味しさがしっかりと感じられる飲みやすい味わいに仕上げています。豊富に含まれた柑橘のオイルによって、冷やすと白く濁ることがあるのも本品ならではの特徴です。生産量が限られるため、弊社直営店を始めとした取扱店限定商品となります。丹精込めて仕上げた至高の味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

（セトウチディスティラリー公式サイト <https://setouchidistillery.com>）

【味わいについて】

八朔の芳醇な香り、清涼感のある甘みと酸味が絶妙に調和。微かなほろ苦さがアクセントとなり、爽やかな余韻が楽しめます。トニック割り・ストレートが特におすすめです。よく冷やしてお召上がりください。

【商品情報】

商品名：クラフトジン瀬戸内 八朔

小売価格：2,640 円（税込）

内容量：700ml

製造者：株式会社三宅本店

原材料：醸造アルコール（国内製造）、八朔、緑茶、ジュニパーベリー

アルコール分：47 度



【コンセプト】

コンセプトは「八朔の鮮烈な美味しさが詰まったジン」です。穏やかな陽光と潮風が育む、柑橘の楽園・瀬戸内。数ある果実の中から私たちが選んだのは、この地で実る八朔でした。力強くすがすがしい香りと酸味、上品で洗練された心地よい苦み、食べ応えあるパリッとした食感の果肉。この八朔をボタニカルの主役に据え、そこに薫り高い緑茶とジュニパーベリーを添えました。



▲太陽の恵みを受けて育った八朔



▲仕込みに使用する、ミネラル豊富な軟水

【デザインについて】

瀬戸内の晴れ渡る空・八朔の果実をオリジナルラベルとグラデーションボトルで表現しています。



【販売について】

本商品は6月1日（月）以降から販売を開始します。生産量が限られるため、弊社併設のアンテナシ

ショップ「ギャラリー三宅屋商店」や EC サイト「千福・セトウチディスティラリー オンラインショップ」を始めとした取扱店限定・数量限定での販売になります。

(公式オンラインショップ: <https://www.sempuku-miyakeya.com/>)

【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 120 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。

<SETOUCHI DISTILLERY (セトウチディスティラリー) >

三宅本店の蒸留所セトウチディスティラリーは、瀬戸内の温暖で豊かな環境に恵まれた広島県呉市にあります。私たちは 2020 年の誕生以来、素材を吟味し独立峰“灰ヶ峰”の良質な仕込み水を使いながら、一つひとつの工程に今できる最高の品質を詰め込んで、瀬戸内の魅力を世界に伝えるウイスキー・ジン造りを行っています。



【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 担当：森本 / E-mail: morimoto-takeshi@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