

報道関係各位

君の井酒造株式会社
新潟県妙高市下町 3-11

かんずりと君の井酒造によるコラボセット商品の発売
かんずりでは酒造会社との初コラボ商品！
「君の井 かんずりが恋しくなる日本酒セット」

コンセプト

-越後妙高の更なる発信と妙高の発酵食品で豊かな晩酌のひとつを提供したい-

新型コロナウイルス感染拡大により、依然厳しい経済状況が続いております。

そこで、業種を超えた企画商品にて地域が盛り上がりげればと考え、今回の企画に至りました。豊かな晩酌のひとつを妙高の発酵食品とともに過ごしていただきたいとの願いも込めています。

かんずりと君の井の親和性の高さ

妙高を代表する調味料「かんずり」と地酒「君の井」は古くから地元で愛されてきました。どちらも食の引き立て役として親和性が高く、美味しい食にかんずりと日本酒が添えられる光景は日常です。両製品の製造場は地理的に近く、「米こうじ」を利用した同じ「発酵食品」。そして、「雪」が欠かせません。かんずりでは唐辛子のアクと塩抜きをして辛さにまるみを持たせる「雪さらし」に、酒造りでは豊富な雪解け水が仕込み水となり、良質な米の育成、冬の酒造りの環境に大切な要素となり、どちらも妙高の自然豊かな気候風土があつてこそその発酵食品となります。是非この妙高自慢のマリアージュを多くの方に味わっていただければと思います。

君の井 かんずりが恋しくなる日本酒

妙高の冬の食卓になくはならない調味料「かんずり」により合う日本酒を造ることができないかと考え、試行錯誤を重ねて、かんずりとの相性が良く、かつ、杯を重ねられる酒「君の井 かんずりが恋しくなる日本酒」が出来ました。有限会社かんずり様からは『すっきりした味わいの中に少し甘く、後味に「かんずり漬えのき茸」の甘辛さと重なり発酵食品同士の相性の良さが出ています。』と評価いただいております。

商品概要

- ◇【かんずり漬えのき茸】 (70g 瓶) 1本
【君の井 かんずりが恋しくなる日本酒】 (720ml) 1本
専用袋にセットアップし販売。
希望小売価格 2,000 円 (税込)
出荷開始日 2022年2月21日

**販売先**

○新潟県内外の土産物店、酒販店、スーパー、コンビニ、百貨店等。(予定)

お問い合わせ先

君の井酒造株式会社 新潟県妙高市下町 3-11 TEL: 0255-72-3136 Fax0255-73-7393

Mail:mail@kiminoi.co.jp 営業部まで