

<PRESS RELEASE>

報道関係各位

2021年10月26日

長野銘醸株式会社

千曲市唯一の老舗酒蔵が『棚田』ブランドをリニューアル 地元貢献を目的とした女性向け新商品を開発、発売

長野銘醸株式会社（長野県千曲市 代表取締役 和田直道）は、地元・姨捨棚田で契約栽培されたお米と、その稲穂も育てる良質な水で仕込んだ地酒『棚田』ブランドのリニューアルを実施し、2021年11月1日より新商品を発売いたします。

今回のリニューアルでは、これまで長きに亘りご支持いただいていた地元への更なる貢献をブランドコンセプトに、『棚田』商品の充実を図ります。銘柄ごとに個性が異なる香りや味わい、こだわりのボトルデザインなど、30～50歳代女性のニーズも捉えた新生『棚田』をぜひお楽しみください。

<ブランドコンセプト>

ブランド開発時の「地元・姨捨の原材料だけを使って地域に根差した日本酒を造りたい。」という熱い想いを継承しつつ、これまで以上に地元へ貢献することを追求していきます。

1.地産地消への貢献

商品ラインナップについて定番品を1から3種類へ、季節限定品を1から4種類へ大幅に拡幅いたします。契約栽培している棚田米の使用を増量することにより、近年衰退傾向にある地元・酒米生産者を応援していきます。また、国内外の日本酒コンクールへの出品を代表銘柄「姨捨正宗」から全て『棚田』へ切り替え、酒米生産者と共に最優秀賞受賞を目指します。

2.観光事業への貢献

日本遺産「月の都 千曲」の代名詞である「姨捨棚田・田毎の月」をモチーフとした美しく幻想的なボトルデザインへ刷新します。県内外・海外への露出や販売を強化することで、千曲市の知名度向上や観光客誘致の促進をお手伝いいたします。また地元を象徴する特産品、贈答品としても積極的に訴求し、来街者のお土産需要を捉えます。

3.地域交流への貢献

オール千曲の「原料・知恵・技術」で製造、デザインされた唯一無二の地酒という特性を活用し、食品・飲食業界とのコラボレーションはもちろんのこと、教育・芸術・文化活動にも積極的に取り組みます。地域の方々が楽しく集う交流場所を創造する、人と人を繋ぐ架け橋となる、その担い手が『棚田』です。イタリアンレストランとのペアリング商品開発、学生を対象としたものづくり体験、棚田オーナー制度への参画、アート展示会への出品など、今後様々な活動を予定しております。

<商品概要>

1.ターゲット層

現在弊社では複数のブランドを取り扱っておりますが、その中でも『棚田』は非常に飲みやすい日本酒として特に30～50歳代女性に高い評価を得ていることが特徴です。

そこで今リニューアルでは、様々な料理に合わせやすい癖がなく飽きのこない旧来同様の酒質維持を前提に、定番品と季節限定品の品揃えを拡幅。「料理と一緒に異なる種類のお酒を飲み比べたい」「旬な味覚とお酒で季節感を楽しみたい」など、大人の女性ニーズに応えた商品構成へと変更します。また、ビジュアル面も「おしゃれでキレイ」「男性的ではない」「日本酒らしくない」「手に取りやすい」など、ターゲット女性の感性を刺激するボトルデザインへ刷新します。

30～50歳代の女性に「もっと日本酒を楽しんでいただきたい」との願いを込めた新生『棚田』は、日本酒愛飲家はもとより、普段日本酒を飲み慣れていない方や、日本酒のことがよくわからないビギナー層もお楽しみいただけるおススメの地酒です。



(左) 特別純米 棚田 (中) 純米吟醸 棚田 (右) 純米大吟醸 棚田

2.定番商品

従来の「特別純米 棚田」に加え、「純米吟醸 棚田」「純米大吟醸 棚田」の展開を開始し、地元・千曲市産の原材料で仕込んだ地酒だけが醸し出す“香り”と“味わい”のバリエーションを拡大します。

| 商品名 | 特別純米 棚田 | 純米吟醸 棚田 | 純米大吟醸 棚田 |
|-----------|---|---|---|
| 商品画像 |  |  |  |
| アルコール分 | 16度 | 15度 | 15度 |
| 原料米 | 長野県千曲市産 ひとごち 100% | 長野県千曲市産 ひとごち 100% | 長野県千曲市産 山恵錦 100% |
| 精米歩合 | 59% | 55% | 39% |
| 税込 価格 | 容量 720ml | 1,760 円 | 1,890 円 |
| | 容量 1800ml | 3,400 円 | — |
| 発売日 | 2021年11月1日 | 2021年11月1日 | 2021年11月1日 |
| 香味特徴 | 白ワインを思わせるフレッシュな香り、スッキリとした爽やかで軽快な飲み口。 | 吟醸酒らしい果実のような香り、コクのあるまろやかな口当たり。 | フルーティーで華やかな香り、柔らかな甘みが広がる芳醇な味わい。 |
| おススメ飲用シーン | 食中酒 | 食前・食中酒 | 食前・食中酒 |
| おススメ飲用温度 | 常温・ぬる燗 | 冷酒・常温 | 冷酒・常温 |

3.季節限定品

従来の冬季限定品に加え、春、夏、秋も販売数量限定の商品を新たに展開します。

2021年9月9日に秋限定品「純米吟醸 棚田 ひやおろし」を今ブランドリニューアルに先駆けて発売いたしました。旬の味覚と非常に相性が良い食中酒として、大変ご好評いただきました。姨捨棚田が黄金色に輝く情景をモチーフとしたボトルデザインも特徴的です。

2021年12月から2022年にかけて、冬、春、夏の季節限定品を新商品として順次発売する予定です。



秋限定品「純米吟醸 棚田 ひやおろし」税込価格：1,760 円（容量 720ml）

<販売概要>

「棚田」新シリーズの定番商品 3 種類は、2021 年 11 月 1 日（月）より先ずは長野県北信エリア（千曲市、長野市など）を中心とした酒販店、また弊社の直売所及びオンラインショップで販売を開始します。

<会社概要>

会社名 : 長野銘醸株式会社
創業 : 元禄 2 年（西暦 1689 年）
所在地 : 長野県千曲市大字八幡 275
代表者 : 代表取締役 和田直道
URL : <https://www.obasute.co.jp>
事業内容 : 日本酒の製造及び販売
直近受賞歴 : 全国新酒鑑評会入賞（令和 3 年）、Kura Master Paris 金賞（2021 年）、
関東信越国税局酒類鑑評会優秀賞（令和 2 年）、
長野県清酒品評会優等賞（令和 2 年）など。

<本リリースに関する報道お問い合わせ先>

長野銘醸株式会社 醸造事業部 高野英昭
TEL : 026-272-2138（平日 8:30～17:00）
FAX : 026-272-2380
E-mail : hideaki-takano@obasute.co.jp

信州千曲・姨捨棚田のお米と、
その棚田も潤す良質な水で
仕込んだ地酒

日本酒「棚田」 ブランドリニューアル

2021年11月1日 新発売

特別純米 棚田

白ワインを思わせるフレッシュな香り、
スツキリとした爽やかで軽快な飲み口。



〈720ml〉
税込価格 1,760円
〈1800ml〉
税込価格 3,400円



純米吟醸 棚田

吟醸酒らしい果実のような香り、
コクのあるまろやかな口当たり。



〈720ml〉
税込価格 1,890円



純米大吟醸 棚田

フルーティーで華やかな香り、
柔らかな甘みが広がる芳醇な味わい。



〈720ml〉
税込価格 3,600円



いずれも四季折々の料理に合わせやすい、癖がなく飽きのこない酒質に仕上げました。
普段日本酒を飲み慣れていない女性、日本酒ビギナーの方にもおすすめのお酒です。
「姨捨棚田の田毎の月」をモチーフとした美しく幻想的なボトルデザインを眺めながら
是非お楽しみください。

お問い合わせ

～創業1689年～
長野銘醸株式会社

長野県千曲市大字八幡275
TEL: 026-272-2138
<https://obasute.co.jp>

写真提供: 信州千曲観光局

秋限定
純米吟醸 棚田
ひやおろし

〈720ml〉
税込価格 1,760円

