

【プレスリリース：新商品】

2016年11月28日

報道関係者各位

「新潟の蔵元」と「東京の飲食店」が連携し新商品を企画

【2016年11月28日(月)】加賀の井純米大吟醸127 限定300本発売！

日本酒に特化した飲食店「方舟」を首都圏に12店舗、新潟市内に1店舗、富山市内に1店舗(2016年11月25日現在)展開する株式会社セオリー(本社:東京都中央区、代表取締役 原誠志、以下セオリー)は新潟県糸魚川市 加賀の井酒造株式会社と連携し、新商品「加賀の井 純米大吟醸127」を販売いたします。

New release

## 加賀の井 純米大吟醸 127

- ・日本有数の硬水：127ppm  
※アメリカ硬度
- ・限定300本仕込み

127  
KAGANOI

【酒米】  
新潟県産 山田錦  
【精米歩合】  
40%  
【アルコール度数】  
15度以上～16度未満  
【価格】  
720ml 3980円(税込)



### お酒の特長

#### 1. 灘の宮水を超える硬水127ppm仕込み

日本の中でも最も硬いといわれる仕込み水「灘の宮水」の硬度は約116ppm。当該品はラベルにもあるように127ppmです。硬水仕込みならではの骨太な旨みと辛味に加えてキレの良い後味、純米大吟醸らしいふくよかな香りをお楽しみいただけます。

#### 2. 完全オリジナルラベルを製作

当該品のラベルデザインはセオリーが担当。127ppmの硬水を仕込み水に使用していることを一目で分かるようにしました。また新潟産の山田錦を100%使用し、なおかつ40%まで磨く贅沢な造りであることから高級感漂う金箔のような色味と質感にこだわりました。

#### 3. セオリーの販路限定で300本のみの販売

限定醸造のためセオリーのネット通販と物販での販売の他、飲食店舗での提供を予定しております。

#### <本件に関するお問い合わせ>

広報担当者名：株式会社セオリー

経営企画部 佐藤真貴子(サトウマキコ)

TEL：03-6264-0790 FAX：03-6264-0791

<E-mail> m-sato@ceory.co.jp

#### <会社概要>

代表取締役社長 原 誠志(はら せいし)

【事業内容】飲食店の経営(直営店舗13店舗)/宿泊事業(5施設)  
催事物販事業/ネット販売事業

新潟・石川・福井・富山・長野の5県に特化し、その土地の「食と日本酒と地域文化」をコンセプトにした事業を展開

【HP】<http://www.ceory.co.jp/>