



<報道関係各位>

2008 年 7 月 9 日

眞露ジャパン株式会社

眞露ジャパン 20 周年記念商品 「Premium JINRO 乙」を発売

～ 樽熟成7年以上の本格米焼酎 飲食店向けに新登場！ ～

甲類焼酎「JINRO」、「チャミスル」を輸入・販売する眞露ジャパン株式会社(本社:東京都港区、代表取締役:楊仁集^{ヤンインジブ})は、眞露ジャパン 20 周年記念商品として、長期樽熟成による本格米焼酎「Premium JINRO 乙」(720ml/乙類・アルコール度数 25 度)を、2008 年 7 月 22 日(火)より全国に出荷いたします。

■7 年以上の長期樽熟成により、深い味わいを実現

「Premium JINRO 乙」は、樽の中で 7～10 年かけて熟成させた、良質な純米とミネラル分豊富な天然岩盤水を原料とする 4 種類の原酒を厳選・ブレンディングした、原酒 100%の本格焼酎。ゆっくりと長い時間をかけた樽熟成が、芳醇な香りを生み出し、米焼酎本来の柔らかな甘みと、調和のとれた深い味わいを実現しました。和食をはじめ、どのような料理とも相性良く、ロックで飲むのがおすすめです。また、お湯割りにすると、香りがいっそう引き立ちます。

■飲食店でお楽しみいただける韓国単式蒸留焼酎^{※1}

眞露ジャパン 20 周年を記念し発売する本商品は、日本国内向けに開発したオリジナル商品。連続式蒸留焼酎^{※2}が主流の韓国では珍しい単式蒸留焼酎です。韓国では食料政策の一環として、1960 年代から数十年にわたり、米を原料とした単式蒸留である乙類焼酎の製造が禁止されていましたが、眞露は密かにこの製法を保持・研究し続けてきました。「Premium JINRO 乙」は、そのような歴史のなかで眞露が守り続けた技術を活かし、開発された商品。乙類焼酎人気の高い、日本のお客様のご要望に応え、今回の登場となりました。7 月 22 日(火)より飲食店向けに出荷を開始し、全国の居酒屋、焼肉・韓国料理、和食店、レストランバーなどでお楽しみいただけます。



【Premium JINRO 乙】

※1 日本の酒税法における乙類焼酎

※2 日本の酒税法における甲類焼酎



■「モンドセレクション」最高金賞受賞品の製法がベース

「Premium JINRO 乙」に先がけ、韓国のハイト眞露グループでは韓国内で長期樽熟成の単式蒸留米焼酎「一品眞露」を 2007 年に発売しており、高い評価を受けています。「一品眞露」は今年 6 月、世界的に有名な製品品評会である「モンドセレクション」の最高金賞受賞を果たしました。「Premium JINRO 乙」は、「一品眞露」の単式蒸留・長期樽熟成の製法をベースに作られた日本向けオリジナル焼酎です。

眞露ジャパンでは、これまで甲類焼酎を主な商品としていましたが、消費者により身近な存在でありたいという考えから、20 周年を機に、乙類プレミアム焼酎である「Premium JINRO 乙」の発売に至りました。「JINRO」、「チャミスル」の 2 大ブランドに、この「Premium JINRO 乙」を新たに加え、お客様に韓国焼酎の魅力を幅広くお伝えしてまいります。

【商品概要】

- | | |
|------------|--|
| ■商品名 | 「Premium JINRO 乙」 |
| ■出荷日 | 2008 年 7 月 22 日(火) |
| ■販売地区 | 全国、飲食店向けに販売 |
| ■種類/アルコール分 | 乙類焼酎、アルコール度数 25 度 |
| ■容量 | 720ml(4 合瓶) |
| ■希望小売価格 | 2,000 円(税別) |
| ■特長 | <ul style="list-style-type: none">・原液 100%、樽熟成7年以上のプレミアム級本格米焼酎・芳醇な香りと柔らかい甘み・角型をベースにボトルの角をカットした独創的なボトルデザイン・メダルには韓国眞露のコーポレートマークであるガマガエルを採用・眞露ジャパン 20 周年の記念商品 |

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

眞露ジャパン株式会社 マーケティング部 藤岡 史

電話 03-5403-9575 FAX 03-5403-9568

MAIL fujioka150@jinro.co.jp

【本件に関する読者様のお問い合わせ先】

* 紙誌面に掲載いただく場合は、下記の電話番号でお願いします
眞露ジャパン株式会社 お客様相談室 電話 0120-460-580