

報道関係各位

2003年6月24日
眞露ジャパン株式会社

韓国 NO.1 ブランド「チャミスル」が提案する新感覚焼酎

3度の竹炭ろ過でスッキリ澄んだまろやかな味わいに
「Chamisul(チャミスル)」 新発売

7月1日(火)より全国に出荷開始

眞露ジャパン株式会社(本社:東京都港区六本木4-4-8、代表取締役:金泰勲)は、焼酎甲類の新商品「Chamisul(チャミスル)」(容量:700ml、アルコール度数:22度)を推奨小売価格795円(税別)で、2003年7月1日(火)より全国に出荷を開始いたします。

「Chamisul」は、良質な米と麦を主原料に、不純物を取り除く効果に優れた竹炭で3度のろ過を行なっています。この竹炭ろ過製法により、雑味を取り除かれ、透明感あるまろやかな味わいになっています。また、単式蒸留機で蒸留した乙類焼酎の原液をブレンディングし、深みのある味わいに仕上げました。飲みごたえのあるしっかりとした味わいながらも、料理の味を引き立て、ロックでじっくり味わって頂ける商品となっています。

パッケージは、「Chamisul」の透明感あるイメージを表現するためフロスティボトルを採用。ラベルには竹をイメージさせるグリーンを使用し、製法の特徴である竹炭ろ過を表現しました。イメージキャラクターには、韓国の人気女優「Choi, Ji-Yeon(チェ ジヨン)」を起用。ポスターや雑誌広告等で、「Chamisul」の清らかでゆったりとしたイメージを消費者の皆様にお伝えしていきます。

韓国 NO.1 ブランド「眞露チャミスル」から日本市場に向けて提案

「眞露チャミスル」は1998年10月に韓国国内で発売。以来、2003年4月までに50億本(360ml換算)を販売し、韓国では54%(韓国首都圏では94%、2003年3月時点)のシェアを持つ大ヒット商品です。「Chamisul」は、「眞露チャミスル」の最大の特徴である「竹炭ろ過製法」を踏襲しながらも、日本の食文化や日本人の嗜好に合わせ、改良を重ね開発いたしました。韓国の「眞露チャミスル」は、韓国料理の辛さを緩和させるように甘味が強くなっており、飲み方もストレートで飲むことが一般的になっています。一方「Chamisul」は、繊細な味付けの料理との相性を考え、甘味を抑え、飲み方もロックで美味しく飲めるように酒質を設計しました。

焼酎が女性にも受け入れられ、清酒に迫る人気

国税庁のまとめによると、焼酎の課税数量は着実に増加しており、2002年は約87万キロリットルで、清酒約90万キロリットルに迫る勢いです。要因として、消費者の健康ブームや、女性層などに幅広く受け入れられたことが考えられますが、2003年には清酒を上回

る勢いで推移しており、日本の焼酎ブームは本物と言えるようです。また、韓国産焼酎の輸入通関数量も 1997 年から 2002 年の 6 年間で約 2 倍と、市場規模が大きく広がっています。「Chamisul」は、こうした状況を背景にして、20 代～30 代の男女をメインターゲットに、韓国産焼酎の魅力を訴求していく考えです。

商品概要

商品名	Chamisul (チャミスル)
出荷日	2003 年 7 月 1 日 (火)
発売地区	全国
種類/アルコール分	焼酎甲類、アルコール度数 22%
容量	700ml
推奨小売価格	795 円 (消費税別)
特長	<ul style="list-style-type: none">・米、麦を主原料に、3 度の竹炭ろ過で雑味を取り、透明感あるまろやかな味わいに仕上げました。・韓国の大ヒット商品「眞露チャミスル」をベースに、日本の食文化と嗜好に合わせ酒質を改良。繊細な味付けの料理にもよく合い、ロックで美味しくお楽しみいただけます。・透明感のある澄みきった味わいを表現したフロスティボトル



『Chamisul(チャミスル)』
内容量:700ml / 推奨小売価格 795 円(消費税別)