

< 報道関係各位 >

2004年5月27日  
眞露ジャパン株式会社

～ 13世紀からの長い歴史と伝統が培った深い味わいが悠久の時を越えて甦りました～

## 韓国安東地方特産の伝統的本格純米焼酎

# アンドン 『安東焼酎』 2 品種

6月10日(木)より1都3県で新発売

眞露ジャパン株式会社(代表取締役: 韓徳昊<sup>ハン ドクホ</sup>、本社: 東京都港区)は、韓国安東地方特産の伝統的本格純米焼酎『安東焼酎<sup>アンドン</sup> 21度(白ラベル)』『同 40度(黒ラベル)』(500ml 角型ボトル入り)を6月10日(木)より東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県の1都3県で新発売いたします。

安東焼酎は、韓国慶尚北道北部に位置する安東地方の特産品で、安東地方の米を使い、安東地方で造られた蒸留式焼酎(日本の乙類焼酎、本格焼酎に該当)に与えられる称号です。現在の韓国では希少となっている蒸留式焼酎の代名詞とも言える、伝統ある焼酎です。

今回、当社から発売する『安東焼酎 21度』『同 40度』は、韓国慶尚北道安東地方の肥沃な大地が育んだ高級米「秋晴」を地下 150mから汲み上げたミネラル分豊富な安東の天然水と濃厚なコクを生む黒麹で仕込み、深い味わいを引き出す常圧蒸留の後、余分な臭いを取り除く低温ろ過を行い仕上げました。純米ならではの喉を通る凛とした香気と、豊かなコクが特徴です。ライトで颯爽とした『安東焼酎 21度』はストレートで、冴えた香りとどっしりとした深いコクの『安東焼酎 40度』はロックでお楽しみ下さい。

### 13世紀に始まる安東地方の伝統的焼酎造り

安東地方の焼酎造りは歴史が古く、13世紀の蒙古襲来の際に駐屯地となったことから焼酎の蒸留法が伝わったとされています。その後、焼酎は貴族や官僚などの特権階級が接客、宴会時などに飲む高価なお酒として高麗時代から朝鮮時代へと長く親しまれるようになりました。安東地方は朝鮮時代、中央官僚や儒学者を多数輩出しており、彼らによって「安東焼酎」の名は贅を極めた高級酒として、全国に知られていきました。

### 希少な蒸留式焼酎「安東焼酎」の復活

1960年代、韓国政府の食糧政策により醸造原料に米の使用が禁じられ、米を原料とする「安東焼酎」の歴史は一時途絶えます。一方、様々な穀類を原料にできる稀釈式焼酎(日本の甲類焼酎に該当)が普及、韓国焼酎の主流となり「安東焼酎」のような蒸留式焼酎は姿を消しました。食糧政策施行から約30年後、米の使用が解禁となり、安東地方で以前からの製造法による、蒸留式焼酎造りが復活しました

『安東焼酎 21度』『安東焼酎 40度』商品概要

商品名	アンボン 安東焼酎 21度	アンボン 安東焼酎 40度
種類	本格焼酎（純米焼酎）	
原材料	米、米こうじ	
原産国	韓国	
発売元	眞露ジャパン株式会社	
アルコール度数	21度	40度
希望小売価格	900円（税別）	1,450円（税別）
ケース入数	12本	
発売日	2004年6月10日（木）	
発売地域	東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県	
販売目標	1万ケース（年内）	

この商品は、当社のインターネット通信販売サイト「JINRO ONLINE SHOP」  
（<http://www.jinroshop.com>）でもお求めになれます。



安東焼酎 21度



安東焼酎 40度