

海琳堂 商品カルテ

※記載されている情報は作成日時点の情報です

作成日	2023/12/12			
JANコード	4589640191232 (720ml) 4589640191249 (300ml)	商品カテゴリー	梅酒	
商品名	<h3>8th Ocean クミン梅酒</h3>			
メーカー名	深川リキュラボ	エリア	東京	Webサイト http://kairindo.co.jp/liquor



スペック	
タイプ	一
原産国	日本
内容量	720ml / 300ml
原材料	スピリッツ(国内製造)、梅、黒糖、クミン
アルコール分	14度
使用品種	特になし
ベース	ウォッカ
特記	なし

輸送用情報	
キャップ	王冠
ケース入数	12
容器	瓶

見出し文

エスニックに薫る。深川リキュラボ製造第一弾クラフト梅酒！

商品特徴

東京都江東区初のクラフトリキュール製造所「深川リキュラボ」(略称リキュル)。その第一弾は、まだ誰も商品化していないオリジナル梅酒の「クミン梅酒」。女性リキュリストが開発した、エキゾチックな魅惑の梅酒です。梅の香りと親和性のあるインド産クミンをホールのまま投入。数日間浸漬し、これまでにないスピリッツの香りを造り上げています。甘味を担う黒糖は江東区の製糖メーカー「宮崎製糖」製で、地元のものを大切にしたいと考えています。香味について。爽やかなクミンの香り黒糖由来の甘やかな香り、完熟梅のりんごやはちみつのような香りが楽しめます。味わいは甘口ながら完熟梅由来の酸味が口いっぱいに広がり、旨味が続きます。後味はすっきり。ぜひスピリッツをたっぷり使ったカレーや、焼き鳥のたれなど、こくのある料理とともにどうぞ。食後にデザート酒としてもどうぞ。【2024年フェミナリーズ 世界ワインコンクール】において、ワインの専門家である女性約600名の厳正なる審査の結果、日本リキュール部門にて「金賞」そして「クード・クール 審査員特別賞」にも選出されました。また、リキュール部門のトップを決める「TOP OF THE BEST」に輝きました。

合わせる食べ物	スパイスカレー、焼き鳥たれ、コクのある料理、チョコレート
オススメの飲み方	冷やして、オンザロック、ホットで
ニュース(受賞歴など)	2024 フェミナリーズ リキュール部門 金賞
小売価格(税込)	¥2,200 (720ml)
小売価格(税込)	¥990 (300ml)

味わいチャート	
リキュール	5段階で入力
甘味	4
濃厚さ	3
アルコール度数	4
酸味	4
余韻	3

おすすめポイント	
キーワード	5段階で入力
オリジナル梅酒度	5
さわやか度	5
ギフトに最適	5

販売者／お問い合わせ
株式会社 海琳堂(k.k.kairindo)
info@kairindo.com
〒135-0047 東京都江東区富岡1-8-2 天寿ビル4F 電話:03-5809-9670 FAX:03-5875-8525
http://www.kairindo.co.jp/