

創業からの思いと技術を新たな形で世界へ 紀州杉と紀州桧が香る和製クラフトジン

● 香立-KODACHIとは ●

和歌山県産素材(スギの葉、ヒノキの木、温州みかんの皮、レモンの皮、山椒の種)とジュニパーベリーを組み合わせた和歌山県産クラフトジンです。



● 香り味わい、素材へのこだわり ●

「紀州材」として有名な「紀州杉(すぎ)」「紀州桧(ひのき)」をメインに、ジンの香りのベースとなるジュニパーベリーを使用。三素材の香りには「α-ピネン」という成分を多く含み、互いの香りを深め合います。初めにスギの香りが立ち上り、口に含むと少し遅れてヒノキの落ち着きある重厚な香りと味わいが広がります。和歌山の柑橘果皮で爽快さと口当たりの良さを、さらに和歌山の山椒で後口のキレ感を表現しました。

● スギと酒蔵 ●

日本の固有種であるスギは、日本酒を造る酒蔵とも密接な関係があります。日本酒の香味付けに適する素材として、仕込み樽やこも樽にはスギが使用されています。また、新酒の完成を告げ酒屋の軒先に吊るされる杉玉は、スギの葉で作られています。



スギ



ヒノキ



ジュニパーベリー



山椒の種



レモン



温州みかん

香立-KODACHIの由来

群がって生えている木のことを木立(こだち)といい、素材で使用しているスギ、ヒノキが天に向かってそびえ立つ世界遺産 熊野古道の荘厳な森林風景を彷彿とさせます。

また、「香立(こだち)」とすることで、「α-ピネン」を含むスギ、ヒノキの優雅な木の香りが立ち上るさまも表現しています。

ジンの香りと味わいを楽しみながら、世界遺産熊野古道を思い浮かべてもらいたいという思いで、「香立-KODACHI」と名付けました。

“富士白蒸留所”とは

『富士白蒸留所』は、蒸留酒部門における新規ブランドです。

「富士白」とは中野BCの始まりとなった焼酎(蒸留酒)のことであり、その名を借り、自分たちの起点に戻る気持ちで立ち上げました。



商 品 名		香立-KODACHI-	
内 容 量 / 入 数		700ml / 6	化粧箱入【FK-35A】 700ml / 6
ア ル コ ー ル 度 数		47度	
J A N	コ ー ド	4904250 013192	4904250 024198
販 売 ル ー ト		全国	
希 望 小 売 価 格		2,700円(税抜)	3,500円(税抜)
原 材 料		醸造アルコール(国内製造)、スギ、ヒノキ、ジュニパーベリー、温州みかん皮、レモン皮、山椒種	
発 売 日		2019年7月20日(土)	