

Limited



クラフトジン 瀬戸内 甘夏

JAPANESE  
CRAFT GIN



SETOUCHI

Dry Gin Distilled in Hiroshima

# 素材の美味しさを活かした、 瀬戸内生まれのクラフトジン



1856年(安政3年)、広島 呉の地に創業。私たち三宅本店は『伝統を守りつつも新たな挑戦を続ける』という強い意志のもと、酒の味を大切にしながら100年以上に渡って日本酒造りに取り組んでいます。

広島から始まり全国・海外に酒をお届けする中で、私たちが改めて意識したのは、自分たちが豊かな自然に囲まれて日々暮らしているという事実と、そこで育まれた酒の魅力を世界に伝えていきたいという強い想いです。そして2020年、私たちは瀬戸内の地でジンの開発に着手しました。日本酒にとどまらずジンという新たな角度から、素材を活かした瀬戸内の酒の美味しさを世界に発信し続けます。

※写真はイメージです



JAPANESE CRAFT GIN  
SETOUCHI

## 「クラフトジン瀬戸内 甘夏」味へのこだわり

コンセプトは「甘夏の美味しさを凝縮したフルーティーなジン」です。瀬戸内では温暖で豊かな自然環境により様々な柑橘類が育てられています。今回私たちが選んだのは瀬戸内産の甘夏です。皮をむくと鮮烈な香りが立ち上り、口にすると甘酸っぱくジューシーな味が一気に広がります。私たちはこの時の感動を「ジン」という形で世界中の多くの方に届けたいと考えました。

キーボタニカルに甘夏を使い、薫り高い緑茶、ジュニパーベリーとあえて素材を厳選することで、果実本来の香りと美味しさがしっかり感じられる味わいに仕上がっています。水は呉の銘水『灰ヶ峰伏流水』を使用。ほどよくミネラルを含むまろやかな軟水で、当社の酒造りには欠かせません。

こだわりの素材から生まれたやさしい甘さと口いっぱいに広がる甘夏の風味をお楽しみください。豊富に含まれた柑橘のオイルによって、冷やすと白く濁ることがあるのも本品ならではの特徴です。



数量限定

ボタニカル | 甘夏、緑茶、ジュニパーベリー | アルコール分 | 47度 | 内容量 | 700ml | JAN | 4905748047118

希望小売価格：2,750円(税込)

お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。  
飲酒運転は法律で禁止されています。飲酒は20歳になってから。

株式会社三宅本店  
広島県呉市本通七丁目9番10号  
TEL 0823-22-1029  
FAX 0823-24-5500

