

「獺祭 島耕作」で約1億3000万円を被災地に、弘兼憲史は「十分美味しい」

旭酒造の桜井会長は「弘兼先生は最初、『泥水をかぶって出荷できなくなったお酒を買うよ』とおっしゃってくださって、非常にうれしかった」と振り返る。泥水をかぶったお酒は、細菌が入ってしまった可能性があるため廃棄するとしながら、「温度管理ができなかったものに関しては、『獺祭』ブランドとして出荷する品質基準には達していないものの、純米大吟醸としては十分美味しい。これを廃棄しないで済む方法を考えて、先生のお力を借りることになった」と述べる。

「獺祭 島耕作」は1本1200円で販売され、うち200円が義援金に使用される。推定65万本ほどが出荷予定のため、桜井社長は「すべて売れた場合は1億3000万円ぶんの支援が可能となる」と説明。義援金の支援先については未定であるとしながらも、「被害が大きかった岡山県、広島県、愛媛県、そして私どもの地元であります山口県という4県の自治体に、均等に寄付したい」と考えを明かした。

また「獺祭 島耕作」では、同社が普段1本1539円で販売している「獺祭 純米大吟醸50」から、1本3万2400円で販売されている「獺祭 磨き その先へ」までを分類せず、すべて同じパッケージで発売。弘兼は「運がよければ、普段なら3万円の商品が1200円で買えるわけですね。宝くじみたい（笑）」「どれか教えてくれない？」と冗談を飛ばす。記者から「磨き その先へ」が当たる確率を尋ねられた桜井社長は、「65万本のうち、大体3000本くらいですので、0.5%くらいでしょうか」と説明。弘兼は「旭酒造の皆さんはプロなので、『獺祭』の基準には達しないと厳しいことをおっしゃいますが、僕みたいにただお酒が好きな人間にとっては、通常の商品との違いがほとんどわからないんじゃないでしょうか。“もしかしたら（高いやつかも）”と思いながら買っていたら」と商品をアピールした。

商品情報

商品名	純米大吟醸 獺祭 島耕作
容量×本数	720ml×12本
小売価格（税抜）	1,200円
アルコール度数	16度
原材料名	米（国産）・米こうじ（国産米）
精米歩合	50%
日本酒度・酸度	非公開



おいしい地酒の店
 **若松屋酒店**
 東京都板橋区高島平5-53-2
 TEL 3938-7209
 FAX 3975-9136
http://www.wasaka-izakaya.com/
〒174-0052 東京都板橋区高島平5-53-2 若松屋酒店

御予約 申込書

720ml 本

お名前 _____

郵便番号 _____

ご住所 _____

お電話番号 _____

ご予約は、FAX・メールで承ります。 8月10日以降入荷予定です。
 入荷数量に限りがございますので品切れの際はご容赦ください。