

製塩メーカーの㈱日本海水
塩づくりから発生する苦汁(にがり)と蒸留水を使って醸造した発泡酒
「910(きゅういちまる)」を発売

～ 海水からできた蒸留水仕込み、深い苦みの苦汁(にがり)が味の決め手 ～



株式会社日本海水(本社：東京都千代田区、代表取締役社長：西田直裕、以下：当社)は、海の恵みを詰め込んだ発泡酒「910」を2025年4月1日より発売いたします。

「910」は、仕込み水に瀬戸内の海水からできた蒸留水を、味の決め手には苦汁(にがり)を使用しました。この原料は、どちらも製塩メーカーである当社が、瀬戸内の海水を原料にした塩づくりの過程で得られるものです。マグネシウムが主成分の苦汁(にがり)を使用したことによる深い苦みが特徴です。四国のマルシェやイベントで試験販売したところ、好評を得ましたので、この度、正式販売することといたしました。

海の恵みを無駄にせず、海水資源を有効活用するという当社の想いが込められています。「Session IPA」と「Hazy IPA」の2種類を開発し、商品名は、苦汁(にがり)の別読み「くじゅう」から「910(きゅういちまる)」と名付けました。

○特徴

910 Session IPA (青ラベル)

柑橘系ホップ特有のフルーティーな香りと苦汁(にがり)による海の香りが特徴のリッチな味わいが魅力です。

910 Hazy IPA (緑ラベル)

Hazyの名の通り、濁った外観が特徴。まろやかな口当たりで飲みやすく、苦味が控えめでホップの爽やかな香りが楽しめます。

○商品情報

品目	発泡酒(麦芽使用率50%以上)
容量	330ml
アルコール分	910 Session IPA : 5.0% 910 Hazy IPA : 6.5%
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
賞味期限	製造日から5カ月
販売方法	通信販売(楽天市場)など
価格	オープン価格 〔 楽天市場の場合 〕 〔 12本セット : 15,840円(税込) 〕

○株式会社日本海水 概要

URL	https://www.nihonkaisui.co.jp/
本社所在地	東京都千代田区神田駿河台4丁目2番5号
電話番号	(03)3256-8311
代表者名	西田直裕
資本金	1,319百万円 (2024年3月末現在)
設立	1995年10月
工場	赤穂工場(兵庫県赤穂市)…塩事業、電力事業 讃岐工場(香川県坂出市)…塩事業、人工海水 小名浜工場(福島県いわき市)…環境事業(水酸化マグネシウム 他) 熊本工場(熊本県玉名市)…食品事業(海苔、ふりかけ、茶漬け 他)

○問合せ先

株式会社日本海水 総務部 担当 : 菊池

TEL : (03)3256-8311 URL : <https://www.nihonkaisui.co.jp/inquiry/>

以上