

HARERU

Fruit & Mint Liqueur from Okayama

たっぷり果汁とナチュラルミントのリキュール





フレッシュな果汁感と心地よい清涼感。 ほんのり大人の味わいが楽しめる「HARERU」は、 晴れの国おかやま生まれの新しいリキュールです。

岡山県矢掛町産のハッカがもたらす爽快な風味と、フルーツがもたらす甘酸っぱさとが手を取り合うことで、飲む人を選ばないライトな飲み心地に仕上がりました。お酒は、甘いだけではものたりない――。そんなあなたにもぜひ飲んでいただきたい、晴れやかな飲み心地の逸品です。 文章:市田真紀(日本酒ライター)

フルーツの甘み包み込む 日本ハッカの爽快な風味

果実味あふれる手搾り果汁と「日本ハッカ」を使って造った焼酎とが出合って生まれた「HARERU」。太陽の恵みを存分に受けた果物の豊かな甘みや酸味をハッカの風味でやさしく包み込む、ちょっぴりおとな味のフルーツリキュールです。

口中を颯爽と駆け抜け、余韻に微かなほろ苦さを残す日本ハッカ「真美緑」。そのふるさとは、岡山県の南西部に位置する山紫水明の地、矢掛町にあります。矢掛町を含む岡山県南部はもともと日本ハッカの産地で、2010年に町を流れる川辺に自生していたところを発見し、復活栽培に至ったエピソードを持ちます。この地の恵みを生かしたリキュールの生みの親こそ、蔵のある総社市や日本ハッカのふるさと・矢掛町を走る井原鉄道沿線で酒造りを手掛けるヨイキゲン。一本一本の酒を昔ながらの手造りで醸すその姿勢はリキュール造りにも生かされていて、素材の魅力を目いっぱい引き出したおいしさは折り紙付きです。

そんなハッカの豊かな風味が楽しめるフルーツリキュールは、そのままで飲むのはもちろん、ロックで楽しむのも◎。気分にまかせてソーダや牛乳で割り、シュワっと弾ける口当たりやまろやかな味わいにアレンジするのもおすすめです。さらにチョコレートやバニラアイスといったスウィーツと合わせると、お酒の楽しみがより広がりそう。「HARERU」を嗜む楽しみは、感性のおもむくまま、気ままに。そのひとときが、みなさんにとって豊かなものでありますように。



市田 真紀 ICHIDA Maki

フリーライター、唎酒師、日本酒学講師。取材執筆やイベント、セミナーなどを通して、日本酒の魅力を広く発信。夏は田んぼ、冬は酒蔵を積極的に巡り、地酒を取り巻く風土の素晴らしさを伝える活動をライフワークにしている。



ハレルについて -



独創性と地域性豊かな 蔵元自慢の手造りリキュール

「HARERU」は、岡山県総社市の酒蔵ヨイキゲンが醸すオリジナルリキュール。岡山県矢掛町産の日本ハッカとフレッシュな果物の魅力が織りなす独特の爽快感が評判です。中でも「倉敷みかん」の果汁を使用して造られた「みかん+ミント」は、「グルメ&ダイングスタイルショー2015」の新製品コンテストで大賞を受賞。その前年には「ゆず+ミント」も準優勝に輝くなど、話題性、品質ともに高評価を得ています。さらにこのたび「ピオーネ+ミント」も仲間入り。好きなテイスト、好きな味わい方で「HARERU」を自由にお楽しみください。





平松 一郎 HIRAMATSU Ichiro

岡山地酒創庫イチ ローズ/有限会社米 酒センター平松 代 表、国際唎酒師、日 本ソムリエ協会ソム リエ。県内の酒造メー カーと連携を取りな がら、岡山のお酒を 国内はもちろん、世 界に広めるため日々 奔走している。

http://jizakesohko.okayama.jp

この新しいブランド「HARERU」は果物の豊かな味わいと日本ハッカの爽快感が同時に 楽しめる、とてもユニークで「クール |なリキュールである。しかも、ブランド誕生の舞台裏を支 えたのは、このプロジェクトに関わる人たちの「ホット」な情熱だった。

一時は絶滅かと思われていた地元産のハッカを河川敷で偶然見つけ、文献を辿りなが ら日本ハッカの復興を目指し、自然農法にこだわりながらコツコツと苗を増やしてきた男。 採算度外視のたっぷり果汁と安心安全の地元産日本ハッカを使用し減圧蒸留方法で仕上 げた米焼酎。それを惜しげもなく使い、他にないオンリーワンのリキュールを作り上げた蔵元。

そしてメインターゲットである20代~30代のファッションへの意識が強い女性に加え、海 外マーケットにも通用するユニバーサルなロゴデザインを生み出したデザイナーなど。

私は彼らの熱い思いを一つにまとめ上げ、「銘酒を発掘し続ける」当社のポリシーが生み 出した岡山地酒創庫イチローズオリジナル商品第2弾として、国内外のマーケットに訴求し ていく。

一人でも多くの方に、この太陽の恵みを存分に受けた果物の豊かな甘みや酸味をハッカ の風味でやさしく包み込む、おとな味のフルーツリキュール「HARERU」の魅力を楽しんで 頂きたい。



SATO Hideto

アートディレクター、 デザイナー。ブラン ディングを主軸として 多岐にわたるデザイ ン領域で活動してい る。日本パッケージデ ザイン大賞 入選、日 本タイポグラフィ年鑑 入選。(公社)日本グ ラフィックデザイナー 協会正会員。

http://hidetosato.com/

リキュール | **※HARERU**

500ml or 180ml

●製造:ヨイキゲン株式会社

岡山県総社市清音上中島372-1

●販売:岡山地酒創庫イチローズ

岡山県倉敷市宮前369-1

ハレルについて

- ●アルコール分:7度以上8度未満
- ※よく振って開栓してください。開栓後は、冷蔵にて保管願います。
- ●未成年の飲酒は法律で禁じられています。●妊娠中や授乳期の飲酒は胎児、乳児に悪影響を与える恐れがあります。

URL: http://jizakesohko.okayama.jp E-MAIL: komesake@crest.ocn.ne.jp