

サントリー梅酒 <山崎蒸溜所貯蔵梅酒> EXTRA BLEND 製品概要

364 日配達 (一社地産品)
三和酒店

〒721-0963 福山市南手塚町 4-4-7
TEL 084(921)4864
FAX 084(921)1725

サントリー梅酒60周年の節目に合わせて特別な限定品を発売、
『山崎蒸溜所で樽貯蔵した梅酒』の価値を高めていきます

5月16日
数量限定発売



内実

ウイスキー古樽を使用して
山崎蒸溜所で5年間熟成した特別な
梅酒に、その味わいと香りをさらに
引き立たせるために梅酒樽で長期後熟
したモルトウイスキーをブレンド

シーン・ 用途

- ・大切な人への贈答用
- ・アジアを中心とする、
訪日外国人のインバウンド需要
- ・国内外の富裕層およびバー業態向け

数量

1,000c/s数量限定

業態

高価格帯の戦略チャネルである
免税・EC・百貨店・バーでの限定発売

容量700ml、度数16%、希望小売:15,000円(税別)

※価格は販売店様の自主的な価格設定を拘束するものではありません

SUNTORY

サントリー梅酒 <山崎蒸溜所貯蔵梅酒>EXTRA BLEND 数量限定発売

スケジュール

- ◆ 流通発表日: 2023年2月21日(火)
- ◆ 対外受注〆: 2023年3月3日(金)
- ◆ 確定報告〆: 2023年3月7日(火)
- ◆ 出荷開始日: 2023年5月11日(木)
- ◆ 発売日: 2023年5月16日(火)

製品概要

サントリー梅酒60周年の節目に合わせて特別な限定品を発売することで、『山崎蒸溜所で樽貯蔵した梅酒』としてのシリーズの価値を高めます。

デザインの特徴

日本近代画家の巨匠、横山大観氏の畢生の大作「生々流転」をデザインに使用し、和のお酒である梅酒と洋のエッセンスであるモルトウイスキーの融合による味わい深さと、洋酒屋のサントリーならではの梅酒づくりに込められたストーリーを表現しました。

つくりのこだわり

- ◆ 「山崎蒸溜所にて5年の歳月をかけて熟成」
ウイスキー古樽を使い、山崎蒸溜所にて5年にわたる歳月をかけてじっくりと熟成した特別な梅酒ならではの華やかな香りと、柔らかく芳醇な味わいを最大限感じられます。
- ◆ 梅酒樽後熟モルトウイスキーをブレンド
ベースとなる特別な梅酒の味わいを更に引き立たせるために、梅酒を貯蔵した樽で長期後熟したモルトウイスキーをブレンド。「EXTRA BLEND」という名に相応しい内実です。

数量
限定発売



※デザインは変更の可能性があります

製品名

製品
コード

品目

容量
(ml)

度数
(%)

希望
小売価格

単品
JANコード

ケースJANコード

ITFコード

サントリー梅酒
<山崎蒸溜所貯蔵梅酒>
EXTRA BLEND
700ml瓶

BTYB5

リキュール

700

16

15,000円

4901777398641

4901777398658

049017773986

364 日配達 (一財) 三和酒店

〒721-0963 福山市南手塚町 4-4-7

TEL 084(921)4864

FAX 084(921)1725

All Rights Reserved, Copyright © 2023 Suntory Limited.

当提案に含まれる情報は、貴社内部でのご検討・評価の目的でご提供させていただいております。第三者への開示はご遠慮下さい。 サントリー株式会社

SUNTORY