

明治十年創業の伝統と革新

櫻乃峰酒造 「HEISEI」シリーズ

新商品提案資料

櫻乃峰酒造の焼酎

受け継がれる「甕壺仕込み」と確かな技術

伝統を守りつつ、革新を。

明治10年創業。私たちは代々受け継がれてきた
「甕壺（かめつぼ）仕込み」を今もなお大切に守り
続けています。

しかし、伝統に安住することはありません。職人の
確かな技術と知識を基盤に、現代のライフスタイル
に合わせた「革新的な焼酎造り」を行っております。
手造りだからこそ表現できる、繊細かつ奥深い味わ
いをご提案いたします。



杜氏：福岡 哲朗 - 熟練の技



「焼酎を愛する職人」

某大手酒類メーカーで40年以上杜氏を歴任。焼酎のみならず日本酒造りにも精通した、まさに酒造りのスペシャリストです。お湯割りをこよなく愛し、上質な焼酎造りに徹底したこだわりの精神で向き合っています。熟練の技が、櫻乃峰の品質を支えています。

統括責任者：竹ノ内 裕希 - 次代の感性

「常識を疑う。焼酎の楽しみ方を再定義」

国内最大手の焼酎メーカーで商品開発・広告に携わり、
令和7年4月より現職に就任。炭酸割を好み、
近代的な焼酎造りの知識と若手ならではの感性を融合。
現代の焼酎市場が抱える課題に対し、自由な発想で挑戦します。



新ブランド「HEISEI」

平成生まれのための新craft焼酎

若者の焼酎離れが叫ばれている今の時代を見つめなおしたときに、
「若者が焼酎から離れている」だけでなく「焼酎業界が若者をとり残している」と考えております。

「焼酎はこうあるべきだ」という古き良き考え方が固定概念としてマイナスに作用し、
焼酎を飲んでいることが「ダサイ」「おじさん臭い」と若者に思われてしまっている。
焼酎に興味がある若者が堂々のカッコよく飲める、「これは自分たちの物なんだ」
と思えるcraft焼酎それが「HEISEI」シリーズです。

なぜ「HEISEI」シリーズなのか



若者へのアプローチ

業界が若者を置いてきぼりにしていないか？という問いへの回答。



手造りの希少価値

大手にはできない、小規模・手造りだからこそ表現できる味わい。



クラフト市場への挑戦

機械生産よりも「個性と物語」が好まれる時代。文化を再定義します。

#1989 – 平成元年の記憶

コンセプト：樽20年以上熟成による重厚な時間

平成の始まりまで巻き戻し、懐かしさとともに時の流れを感じる一杯。

麦100%の原酒をじっくり熟成させることで生まれた、バニラのような甘さとスモーキーな香りが特長です。

推奨：ジンジャーエール割り・ロック

ペアリング：ビターチョコ、燻製チーズ

CRAFT SHOCHU
HEISEI
#1989

あのころと
今をつむぐ味



#1989 - 造りのこだわり

檜樽に20年以上貯蔵、熟成した麦焼酎を使用。

アルコール度数は10パターン以上テストした中で、
最も香りを感じやすい、かつ飲みやすい30度に設定。

バニラのような甘い香りとほのかに感じる香ばしさが
際立つとともに、長期熟成ならではの丸みのある味わい
がお楽しみいただけます。



#1999 – 平成文化の熱量

コンセプト：柑橘系の弾けるフルーティー感

平成カルチャーが花開いた時代。その盛り上がりを思い出しながら味わう焼酎。

レモン炭酸水で割ると、まるでグレープフルーツのような弾ける味わいへと変化します。若年層の入り口となる一杯です。

推奨：レモン炭酸割専用

ペアリング：カルパッチョ（レモン）

CRAFT SHOCHU
HEISEI
#1999

あの頃と
今を紡ぐ味



#1999 – 造りのこだわり

柑橘系の香りと吟醸香の融合

柑橘系の香りのするさつまいもと

吟醸香のひとつである「カプロン酸エチル」を多く生成する酵母を使用。柑橘系の果実のようなさわやかさとフルーティーなあまみを実現しています。

【低温長期発酵】

また、その特徴を最大限に引き出すため、通常よりも10度以上低い低温、1.5倍～2倍ほどの発酵期間をかけて仕込みを行っております。



#2001 - 革新とクール

コンセプト：リンゴ系のスッキリとしたキレ

デジタル技術が加速した時代。クールに立ち止まり、
平成最盛期を楽しみながら味わう焼酎。

雑味のないスッキリとした味わいは、炭酸で割ることで
さらに研ぎ澄まされた清涼感を引き出します。

推奨：ソーダ割（専用）

ペアリング：生ハムメロン

CRAFT SHOCHU
HEISEI
#2001

あの頃と
今を紡ぐ味



#2001 – 造りのこだわり

焼酎で醸す吟醸香りとほのかな麦の香ばしい香り

良質な大麦を、吟醸香のひとつである

「カプロン酸エチル」を多く生成する酵母で
仕込んでいる。吟醸香をより強調する癖のない麦焼酎に。

【低温長期発酵】

また、その特徴を最大限に引き出すため、
通常よりも10度以上低い低温、1.5倍～2倍ほどの発酵期間
をかけて仕込みを行っております。



「HEISEI」 シリーズ スペック比較

商品名	味わいの特徴	推奨シーン	ターゲット
#1989	檜樽熟成、バニラ、スモーキー	一日の終わりのリラックス	熟成酒・ウイスキー愛好家
#1999	シトラス、グレープフルーツ感	カジュアルな食事、ホームパーティ	若年層、女性、サワー好き
#2001	リンゴ系、スツキリ、クール	食中酒、リフレッシュ	感度の高い層、炭酸割派

強力な販売促進サポート

Followers:

10,000+

自社Instagramとの連動送客

櫻乃峰酒造のInstagramには、約1万人の焼酎・クラフト酒ファンがフォロワーとして定着しています。
お取り扱い店舗様のご紹介も積極的に実施予定です。

「どこで買えるのか？」というファンの声に応え、
貴店への来店を強力に後押しいたします。



「HEISEI」シリーズ 販促物デザイン



A4チラシ B2ポスター 小型パンフレット等を制作予定です。

販売スケジュール

- ・ 現在：予約注文を受付中（初回出荷可能数量の上限に達した場合は受注停止の可能性あり）
- ・ 6月上旬：ブランドWEBページ公開
- ・ 7月9日：プレスリリース予定
- ・ 7月15日：商品到着（ご発注のタイミングによっては遅れる場合がございます）
- ・ 7月17日：発売開始
- ・ 7月29日～8月1日：@東京新橋にてPOPUPイベント実施（メディア露出見込み）

新しい焼酎文化を、 共に創り上げませんか。

これからの焼酎業界を盛り上げる大きなきっかけになると確信しております。
ぜひご協力のほど、よろしくお願いいたします。

櫻乃峰酒造 有限会社

統括責任者：竹ノ内 裕希