


 株式会社パン・パシフィック・インターナショナルホールディングス  
 ユニー株式会社  
 2022年2月15日

木樽蒸留器で造る、杉香る本格芋焼酎  
しらかねのぎずな  
**『白金之絆』白麹仕立て／黒麹仕立て**  
 ユニー×鹿児島「白金酒造」共同開発第二弾

ユニー株式会社(本社:愛知県稲沢市、代表取締役社長:関口憲司、以下「ユニー」)は、老舗蔵元と共同開発したユニーオリジナル芋焼酎『白金之絆』シリーズの第二弾として、新たに2品を、アピタ・ピアゴなどのユニー全店舗で2022年2月18日(金)より発売いたします。

昨年10月に発売し、好評をいただいた『白金之絆』シリーズの新作『爽快な白麹仕立て』『芳醇な黒麹仕立て』は、焼酎の香りや味わいを左右し、焼酎選びをますます楽しくする「麹」にこだわった本格的な芋焼酎です。かねてより当社は、より美味しくかつお値打ちな焼酎をお届けしたいという強い思いのもと、歴史ある老舗蔵元とタッグを組み研究と検討を重ね、“本当に美味しい”と感じた焼酎の商品化に取り組んでいます。蔵元から直接仕入れることにより、お求めやすい価格での提供を実現しています。「家飲み」スタイルが定着する中、新たに中間価格帯となる2品を加えることで、選ぶ楽しみを広げ、より充実した“焼酎ライフ”を提案いたします。



～鹿児島県産杉材の木樽で蒸留を行うことで、柔らかく口当たりの良い味わいに加え、ほのかな杉の香りを感じる逸品です～

#### ■ 爽快な白麹仕立て

香りも味もまろやかですっきりした味わい。  
 度数:25度 内容量:900ml  
 価格:1,280円(税込1,408円)<sup>※3</sup>

【おすすめの飲み方】爽やかさを楽める炭酸割り

#### ■ 芳醇な黒麹仕立て

芋を強く感じるガツンと濃厚な味わい。  
 度数:25度 内容量:900ml  
 価格:1,280円(税込1,408円)<sup>※3</sup>

【おすすめの飲み方】香り・旨味が引き立つお湯割り



参考 『白金之絆』シリーズ [https://www.uny.co.jp/sp/shochu/?top\\_osusume](https://www.uny.co.jp/sp/shochu/?top_osusume)<sup>※1</sup>

登録有形文化財指定の石蔵を構え、明治2年から150年以上続く鹿児島県で最も古い老舗蔵元「白金酒造」との共同開発。主原料の鹿児島県産さつま芋に手作業で磨き芋仕込み<sup>※2</sup>を行うことにより、他の焼酎では味わえない雑味の無いすっきりした味わいに仕上がっています。『白金之絆PREMIUM』は、今回発売する白麹と黒麹を絶妙なバランスで配合しており、“プレミアム”の名に恥じない味わいになっています。

※1 新商品の情報は、2022年2月18日(金)午前10時に追加されます。 ※2 焼酎に苦み・えぐみなど悪影響を与える箇所を取り除く作業

・『白金之絆』白麹使用/度数:25度/内容量:900ml/価格:980円(税込1,078円)<sup>※3</sup>

・『白金之絆 PREMIUM』白麹・黒麹使用/度数:25度/内容量:720ml/価格:1,580円(税込1,738円)<sup>※3</sup>

※3 価格はすべて、店舗により異なります。

■ 一般の方のお問合せ先 ユニー株式会社

HP [https://www.uny.co.jp/customer\\_inquiry/](https://www.uny.co.jp/customer_inquiry/) の「お問い合わせ」フォームをご利用ください。