

各位

平成21年2月18日

請福酒造有限会社  
沖縄県石垣市新川148-3  
TEL: 0980-82-3166  
FAX: 0980-82-5386  
HP: <http://www.seifuku.co.jp/>

### 新商品のご案内

請福酒造有限会社（本社 沖縄県石垣市・社長 漢那憲仁）は、泡盛を使ったコーヒーリキュール『珈琲 琉球流（こーひー りゅうきゅうりゅう）』を2009年3月9日より発売します。

商品名	珈琲 琉球流 (こーひー りゅうきゅうりゅう)	商品画像 
度数/容量	12度/500ml	
原材料	泡盛・黒糖・珈琲・ 上白糖・ココアパウダー	
ケース入数	12本	
化粧箱	あり	
JANコード	49 89996 319418	
小売希望価格	1,557円(税別)/1,635円(税込)	
<b>商品特長</b> り、味覚・嗜好がライトな物へシフトしつつあります。一方、空前の梅酒ブームをはじめとした国内のリキュール類の消費が好調で、弊社製品でも“日本最南端の梅酒”である「請福梅酒」を筆頭に、琉球流シリーズは男女を問わず幅広い層に受け入れられております。  今回、石垣島の泡盛酒蔵「請福酒造」が提案するのはコーヒーのリキュール。 泡盛をベースに厳選されたコーヒー豆を使用。黒糖とココアパウダーで仕上げ、リッチな甘さとコクを引き出しました。  <u>コーヒーをデザート感覚で楽しめるお酒、それが『珈琲 琉球流』なのです。</u>		

#### 本件に関するお問い合わせ

- 販売・取り扱い店舗について  
【石垣・八重山地方】石垣本社 0980-82-3166（担当：清水）  
【上記地方以外】那覇営業所 098-875-9323（担当：座安）
- 広報関連・取材のお申し込みについて  
石垣本社 0980-82-3166（担当：清水）

黒糖 & 泡盛仕立て  
カカオ風味

## 珈琲 琉球流



ホットミルクで割って...

バニラアイスにかけて...

オレンジジュースを注いで...

生クリームを浮かせて...

スコーンを浸して...

楽しみ方は無限大!

近年、特に若者のお酒の好みは、「飲みやすい」「オシャレ」といったカクテル・チューハイへ流れる傾向にあり、味覚・嗜好がライトな物へシフトしつつあります。一方、空前の梅酒ブームをはじめとした国内のリキュール類の消費が好調で、弊社製品でも「日本最南端の梅酒」である「請福梅酒」を筆頭に、琉球流シリーズは男女を問わず幅広い層に受け入れられております。今回、石垣島の泡盛酒蔵「請福酒造」が提案するのはコーヒーのリキュール。泡盛をベースに厳選されたコーヒー豆を使用。黒糖とココアパウダーで仕上げ、リッチな甘さとコクを引き出しました。

コーヒーをデザート感覚で楽しめるお酒、それが『珈琲 琉球流』なのです。

## ベース酒には 八重山産米「ひとめぼれ」で 仕込んだ泡盛『やいま』を使用

### 琉球泡盛「やいま」

現在の泡盛は、原料米にタイ米を使用するのが一般的。「やいま」は沖縄八重山地方で採れたお米を使用。ほんのり甘くやさしい口当たりの泡盛です。



## 新鮮さを第一に 豆はすべて石垣島にある 指定珈琲店より取り寄せ

ロースト・ミルまで地元石垣島で行う事により挽きたてのフレッシュな珈琲を使用し、酸味・風味を損なう事無く抽出しました。



### ・ロースト(焙煎)

豆のもつ旨みを最大限に引き出すための工程。生豆を煎ることで、洗みを旨みに変える。

### ・ミル(豆挽)

豆の中に閉じ込められた、最高のアロマが一斉に放出される。豊かな香りが広がる一番の瞬間。



## 選びぬかれた 2種類のアラビカ種を 請福酒造独自にブレンド

ベース酒「やいま」と最も相性のよいブレンドを探すため、幾度も抽出テストを繰り返し、ベストな比率を決定しました。

### アラビカ種の特徴

世界のコーヒー生産において  
主流の高品質品種

特徴：

上品な  
香り

良質な  
酸味

## 黒糖仕立て 仕上げにココア使用で 驚きのコクと風味

黒糖は奄美大島産のものを使用。また、仕上げにココアパウダーを用いることで、カカオ豆の持つ豊かな香りによりコクの深い味わいに仕上げました。



