

PRESS RELEASE

報道関係各位

2014年3月20日
株式会社ディノス・セシール

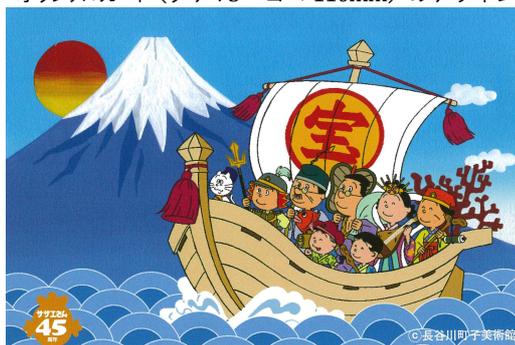
—フジテレビアニメ『サザエさん』放送45周年記念で造られた、特別な芋焼酎—
「いその波平」&「いその海平」セットを、ディノスが期間限定販売
3月20日からディノスオンラインショップにて

株式会社ディノス・セシール（本社：東京都中野区）は、国民的人気を誇るテレビアニメ『サザエさん』放送45周年を記念し、芋焼酎「いその波平」と「いその海平」の詰め合わせを、2014年3月20日にディノスオンラインショップ（<http://www.dinos.co.jp/>）にて、期間限定で販売します。



このたび発売する芋焼酎詰め合わせは、創業約120年の歴史を持つ、老舗焼酎メーカー「明石酒造株式会社」（宮崎県えびの市）が、フジテレビ人気アニメ『サザエさん』の放送45周年を記念して独自に造り上げた、特別な焼酎セットです。日本の良き父親像として支持されているキャラクター「いその波平」と、波平の双子の兄「いその海平」を商品名に採用（正式なキャラクター名では「磯野」）。ラベルデザインにも、トレードマークの髪の毛をあしらうなどユニークさをプラスしました。今回ディノスでは、本商品の発売に際し、お買い求めいただいた先着100名の方に、サザエさん一家が描かれたオリジナルデザインカードをプレゼントします。

オリジナルカード（タテ75×ヨコ110mm）のデザイン



©長谷川町子美術館

黒麹仕込みの「いその波平」は、南九州産のさつまいも「コガネセンガン」を主原料とし、無濾過で仕上げた原酒を甕（かめ）で熟成しました。無濾過が生み出す濃厚な味わい、甕貯蔵ならではのまろやかな口あたり、さらに洗練された上品な香り、これら3つが調和した本格芋焼酎です。

一方、「いその海平」は、明石酒蔵秘蔵の貴重な酵母「日向灘酵母」を使用し、「コガネセンガン」を白麹で仕込んで丁寧に醸造。これにより、爽やかな香りと芋の旨みが絶妙に共存した味わいが生まれました。この「日向灘酵母」を使用した芋焼酎は、明石酒造のみで造られています。

Dinos Cecile Co., Ltd.

PRESS RELEASE

商品概要

- 【商品名】 「いその波平」 & 「いその海平」 詰め合わせ
 【商品価格】 5,600 円(税抜)
 【カテゴリー】 芋焼酎
 【内容量】 各 720ml×各 1 本
 【アルコール度】 25 度 (共通)
 【原材料】 「いその波平」…さつまいも (黄金千貫)、米麴 (黒麴) /国産米
 「いその海平」…さつまいも (黄金千貫)、米麴 (白麴) /国産米

ラベルデザイン



デイノスオンラインショップ内設置バナー



©長谷川町子美術館

- 【発売日】 2014 年 3 月 20 日(木)
 【販売チャネル】 デイノスオンラインショップ <http://www.dinos.co.jp/>
 商品販売ページ URL <http://www.dinos.co.jp/p/1356800043/>

<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社デイノス・セシール 広報室 中山、秋山 Tel : 03-6743-1114 / e-mail : pr@dinos-cecile.co.jp

<この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先>

デイノス ハートコールセンター Tel : 0120-111-555 (9 時~ 21 時、携帯・PHS 可)

Dinos Cecile Co., Ltd.