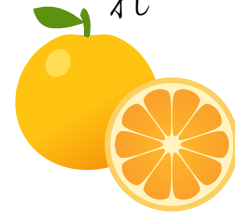


Hassaku Rocks

広島生まれ



はっさくの恵み はっさくロックス

Have you drunk Lemon Rocks yet? Yes, it's me! I come again and show you with another special citrus liqueur—Hassaku Rocks. Because Lemon Rocks is love by many since launched into market, I was appointed to develop another kind of liqueur for Rocks series. I, co-developer, Mr. Yamamoto, and a new member, Miss. Mizuta, reached a consensus soon, for the purpose that we were going to make superior liqueur with superior materials of Hiroshima prefecture. Liqueur of some citrus was on our plan. Hassaku, a specialty of Hiroshima, is a kind of juicy fruit, with a special bitter but sweet sour taste, thick skin, more fiber, tasty, also smelling fragrant and refresh. That's it, we thought. But a few roadblocks came up since the market of Hassaku became smaller these years and Hassaku aroma oil is rare in the market. We tried our best to contact the garden to keep the amount of hassaku so that Hassaku Rocks could come to the market in the best season. As a result, Hassaku Rocks launched to the market in 18th April, through many so thankful joint efforts. This special bitter liqueur with refreshing fragrance, don't forget to have it a try!

目次

はっさくロックス誕生のきっかけ	3
お土産	3
カクテルを彩る	3
はっさくロックスの概要	3
はっさくロックスの特徴	4
広島県産はっさく	4
ダブルフレグランスメソッド	4
はっさくアロマオイル	4
果汁 70%	4
高アルコール：16%	4
上白糖を使用	4
はっさくロックスのできかた	5
*製造流れ	5
*はっさくアロマオイル	5
*製造工程	6
はっさくロックスの飲みかた	6
ストレート	6
ロック	6
ソーダ割り	6
トニックウォーター割り	6
はっさくロックスを使ったオリジナルカクテル	7
注意事項	7



はっさくロックス誕生のきっかけ

はっさく発祥の地とされる広島県のはっさくをまるごと使ったはっさくロックス。ご自宅やBarで簡単にアレンジメントを楽しんでいただくために、カクテルベースとして使用できるように造りました。広島県産はっさくの美味しさをたくさんの人々に伝えたい、多彩な飲み方を楽しんでほしい、そのような想いではっさくロックスは生まれました。

お土産

はっさくはすべて広島県産です。はっさく精油(天然アロマオイル)を使用しているため、合成香料・着色料は無添加の天然はっさくりキュールです。広島に旅行に来る方や、広島で働いている方が広島のお土産として選び、ご家族や友達と一緒に広島県産はっさくを味わうことができます。お土産にしても1人1人の好みに合わせた飲み方が可能です。食前酒、食後酒としても最適です。食前は料理を待っている間のお喋りと一緒に、食後はゆっくりとお話しながら、といったシーンをイメージして造っています。

カクテルを彩る

ロックスはロックミュージックの意味があります。バーでロックミュージックを聞きながら、はっさくロックスを飲んでいただき、心身をリラックスしてほしいという思いでネーミングしました。また、はっさくを丸ごと使用しましたので、はっさくの動いている状態を表現したはっさくロックスの名前を採用しました。



はっさくロックスの概要



商品名:はっさくロックス
内容量:500 mL
Alc :16%
原材料:はっさく果汁、はっさくスピリッツ、糖類、はっさく香料(天然アロマオイル)
果汁:70%
サイズ:縦・横 6.5 cm
高さ 29.5 cm
重さ 920 g



はっさくロックスの特徴

広島県産はっさく

はっさくの発祥は広島県で、因島市のお寺の庭に自生してあるのを和尚さんが見つけたのが始まりだと言われています。広島県の温暖少雨な瀬戸内気候ははっさくの栽培にも適しており、国内生産量は全国 2 位となっています。

はっさくロックスに使用した広島県産はっさくは、特有のほろ苦さと程よい酸味はもちろん、爽快な甘さが特徴です。

ダブルフレグランスメソッド

独自開発技術である「ダブルフレグランスメソッド」。はっさくピールからアルコール浸漬蒸留法により抽出したはっさくスピリッツと、水蒸気蒸留法により抽出した天然アロマオイルをブレンドしました。広島県産はっさくの果皮から香りを 2 つの方法で取り出し、それぞれが持つ天然のはっさくの香りを相乗させた世界初のお酒です。

はっさくアロマオイル

貴重なものではっさくの香りが凝縮しています。公的機関により食品の香料としても使用を認められています。はっさくロックス 1 本あたり、はっさく 1 個分の果皮のはっさくアロマオイルが含まれています。

果汁 70%

はっさくロックスにははっさく果汁が 70%も配合されています。みずみずしいはっさく果汁を贅沢に使用したはっさくロックスは濃厚です。はっさくロックス 1 本あたり、はっさく果汁 350mlが含まれています。はっさくロックス 1 本あたりはっさく 4.5 個分以上の果汁が配合されています。

高アルコール:16%

低アルコールのカクテル(ロングカクテル)にも高アルコールのカクテル(ショートカクテル)にも対応できるように試作をした結果、また料理や製菓にも使っていただけるように考慮した結果、アルコール 16 度がベストでした。また、高アルコールなので、はっさくの芳醇な香りが良く出ます。

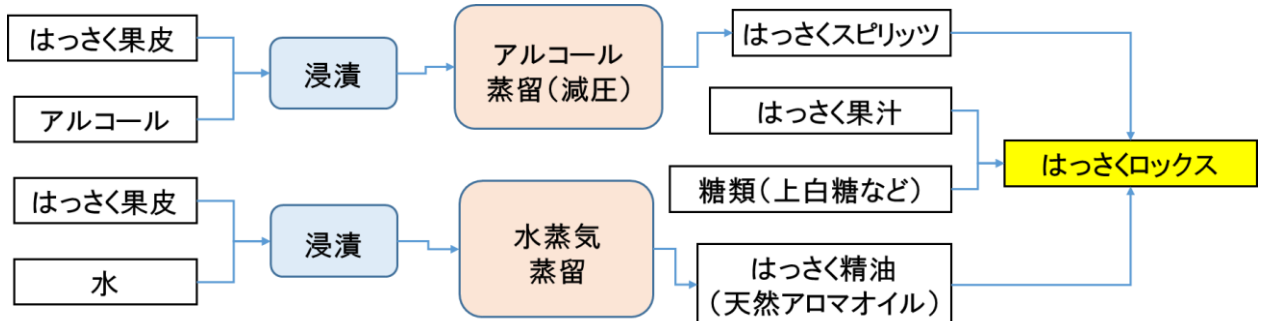
上白糖を使用

砂糖として多くはグラニュー糖が使用されます。グラニュー糖はさっぱりとした後切れの良い甘味ですが、上白糖はコクのある甘味が特徴です。はっさく特有のほろ苦さと上白糖のコクのある甘味の相性がよく、上白糖を使用しました。



はっさくロックスのできかた

*製造流れ



*はっさくアロマオイル

広島県産はっさくの果皮を削ります。

水に浸漬させ、水蒸気蒸留法によつてはっさくアロマオイルを抽出します。はっさくアロマオイルと水が分離され、上層のはっさくアロマオイルを天然香料として使用します。

抽出したはっさくスピリッツとはっさくアロマオイルをブレンドします。このとき、はっさく果汁や糖類もブレンドします。

*製造工程

できたはっさくロックスを瓶につめていきます。



瓶に充填したあと、火入れをします。



乾燥させて、ラベルを貼ります。



1本1本、丁寧にチェックをしてダンボールにつめます。

はっさくロックスは皆様のもとへ届けられます。



はっさくロックスの飲みかた

高めのアルコール度数なので、多彩なアレンジが可能です。アレンジ次第でお酒が好きな人やお酒が苦手な人等、様々な人にお楽しみいただけます。

ストレート

食後にゆっくりとお楽しみいただくのがオススメです。

ロック

濃厚な旨みとキリッとした味わいをお楽しみいただけます。

ソーダ割り

*ハーフソーダ(はっさくロックス:ソーダ=1:1)

Alc.8%.

→

トニックウォーター割り

*クウォータートニック(レモンロックス: トニックウォーター=1:3)

Alc.4%

はっさくロックスを使ったオリジナルカクテル



*はっさくミルキーロード

BAR AIL AIN のバーテンダー、斎藤さんに作っていただきました。

はちみつ 10g、マスカルポーネ 30g、はっさくロックス 45mL



*はっさくのマティーニ

OUR GANG のバーテンダー、安部さんに作っていただきました。

はっさくロックス 35mL、ジン 25mL、レモンシロップ 2tsp



注意事項

はっさくロックスの特徴であるはっさくの香り成分は、酸化によって香り変化しやすいです。香りの変化を防止するための保存料を使用していないことから開栓後は酸化しやすいため、冷蔵庫で保存してください。開栓後要冷蔵で 2 ヶ月を目処にお早めにお召し上がりください。中味成分が浮遊・沈殿しますので、よく振ってから飲んでください。