



2021年3月25日
株式会社 京王百貨店

ギフト需要の高い日本酒をより選びやすく

日本酒のオリジナルサイト「いっぽん -京王の酒日和-」が3月25日(木)スタート

株式会社京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）は、日本酒のオリジナルサイト「いっぽん -京王の酒日和-」を3月25日（木）に自社HP上にてリリースしました。

家ナカ需要の拡大により、当社ネットショッピングサイトでも前年比で2倍以上*と好調な「酒カテゴリー」。その中でも日本酒は、ワインや焼酎と比べて「日本酒が好きな方に贈りたいが選び方がわからない」という声が多く、相談しやすい店頭販売でのシェアが高い傾向にあります。本サイトでは、「価格帯」「地域」「ビギナー向け」「ワイングラスで愉しむ」など特集を交えたさまざまな切り口から検索することができ、コロナ禍で店頭に行きづらい中でのギフト選びや日本酒ビギナーの方の利便性向上を目指します。現在のラインアップは約50種で、今後も月替わりの特集や新商品を追加し、品ぞろえを拡充していきます。また、外部サイトにも出品し、百貨店サイトユーザー以外との接点拡大も図る予定です。

※集計期間：20年9月～21年2月



「いっぽん -京王の酒日和-」

開設日：3月25日(木)

ターゲット：ギフト購入目的の日本酒ビギナー層

コンセプト：「大切な人と過ごす日、ひとりでゆっくりしたい日、いつもの日
...そんな日々にそっと寄り添ってくれる1本をお届けします。」

URL： <https://shop.keionet.com/cp.html?fkey=sake>

※酒類は20歳以上の年齢であることを確認できない場合にはご注文はお受けできません。

お客様のお問合せ先：京王百貨店 新宿店 TEL：03-3342-2111（大代表）

報道関係のお問合せ先：京王百貨店 広報担当 TEL：03-5354-2855（竹田、深山、篠原、島田）

<“選びやすさ”のポイント>

① 食卓をイメージしやすい商品写真

相性の良いメニューやシーンを提案する画像で、贈り先の好みに合わせてイメージしやすい

② コラムテイストの商品説明

専門用語が多くなりがちな商品説明は、蔵元での仕込み方法や日本酒の味わいなどが想像しやすい読み物風に

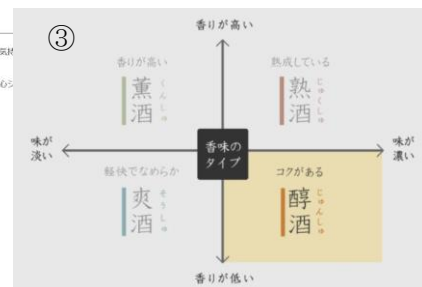
③ 香味タイプ別の分類マップ

香り・飲み口のタイプ別に、独自に「薫酒」「熟酒」「爽酒」「醇酒」の4つに分類。タイプごとの検索も可能に



② 会えなくても心を伝えて
人と人が繋がることを願ったお酒

高級感のある桐箱に酒と菓子の見栄えする色合いを凝らした「伝心」。熟練あるデザインは改まった気持ちと贈りてくれそう。同僚のファーストクラスで提供されるお酒に選ばれ、様々なコンクールでも評価されており、伝心でもトップクラスのお酒です。高級で伝えたい気持ちを凝縮して一杯に凝縮して贈ってみたいお酒ではないでしょうか。



■<特集1>「大切な方に贈るとっておき」

●別格大吟醸 まんさくの花 (720ml) 5,500 円

1689年、秋田県横手市創業の「日の丸醸造」。同市を舞台にした同名ドラマをきっかけに誕生した銘酒です。低温冷蔵庫で1年以上寝かせ、滑らかで優しい甘さを引き出しています。まろやかな中辛口で、アヒージョなどのオイルを使用した料理との相性が良い一品です。



●男山 純米大吟醸 (720ml) 5,885 円

300年以上の伝統を引継ぎ、北海道・旭川の地酒を手掛ける「男山」。海外でも広く知られる日本酒の一つです。口当たりはとろりと甘く、後味はキリッとした辛口というバランスの良い味わいで、煮付けや味噌、チーズなど味付けが濃い料理と合わせるとより酒の風味が引き立ちます。



●加賀鳶 純米大吟醸 極上原酒 (720ml) 2,750 円

1625年創業、石川県金沢市最古の酒蔵「福光屋」。純米酒のみを造る酒蔵厳選の原酒(加水前の日本酒)は、辛口ながらお米の甘みと旨みが濃醇。一般的な日本酒よりもアルコール度数が高く、飲む時の温度によって味わいの変化を楽しめます。和食のほか、生ハムやチーズなどと合わせるのもおすすめです。



■<特集2>「日本酒ビギナーさん注目」

●福寿 純米吟醸 (720ml) 1,863 円

1751年、兵庫県神戸市に創業した「神戸酒心館」。酒造りに適した環境と確かな技術で、国内外の日本酒品評会で多くの賞を受賞する銘酒を生み出しました。米の豊かな風味に、すっとキレの良い後味で、幅広い料理に合わせやすいのも人気のポイント。そのまま味わっても、チーズやテリーヌなどの洋風おつまみと一緒に飲んでも香りが引き立ちます。



●久保田 純米大吟醸 (720ml) 1,727 円

新潟県長岡市で200年以上の歴史を持つ「朝日酒造」。カジュアルに日本酒を楽しみたいという方や若い世代も手に取りやすい値ごろ感でありながら上品な味わいの日本酒です。洋梨やメロンのような華やかな甘みにクリアな後味が飲みやすく、カルパッチョなどの酸味のある前菜やバジルやハーブを使った洋食とのマリアーージュもおすすすめです。



●特別本醸造 八海山 (720ml) 1,258 円

1922年、新潟県魚沼市に創業した「八海醸造」。日本酒愛飲家にもビギナーにも親しまれる、スッキリとしたバランスの良い味わいで知られています。辛口ながら飲みやすく、あっさりとした和食から揚げ物まで相性抜群。自分用にもちょっとしたギフトにも適した一本です。



■<特集3>「ワイングラスでおしゃれに愉しむ」

最近注目の、ワイングラスでオシャレに香りを楽しむ飲み方におすすめの日本酒を紹介します。



伝心 ファーストクラス純米大吟醸
(720ml) 5,500 円



北雪 大吟醸 YK35
(720ml) 4,950 円



大山 純米大吟醸 吟雅凜匠
(720ml) 5,801 円

■<特集4>「MADE IN 東京」

良質の地下水や伏流水に恵まれる東京では、今も酒造りが盛んに行われています。「地元のものを贈りたい」という声に応え、東京の蔵元が手掛ける日本酒を特集します。



千代鶴 特別純米奥多摩
(720ml) 1,265 円



多満自慢 純米大吟醸「たまの慶」
(720ml) 1,815 円



澤乃井 大吟醸 凰
(720ml) 5,665 円