

日本の蒸留酒、焼酎の可能性を世界に開くプロジェクト

## 「The SG Shochu KOMÉ / IMO / MUGI」 2月14日発売

「バーを楽しむ焼酎」として、世界トップバーテンダー後閑信吾率いるSG Groupが全面監修。焼酎業界をリードする酒造3社から3つのラインナップで同時発売。

国内外でバーを運営するSG Group（株式会社SGマネジメント・東京）と、高橋酒造株式会社（熊本）、薩摩酒造株式会社（鹿児島）、三和酒類株式会社（大分）の酒造3社は、バーで楽しめる新コンセプトの焼酎「The SG Shochu」を共同開発。「KOMÉ」「IMO」「MUGI」3つのラインナップで、2020年2月14日（金）に全国料飲店向け商品として発売します。

「The SG Shochu」は、和酒として親しまれてきた焼酎を、日本が育んだ蒸留酒として、バーの視点から捉え直したプロダクト。伝統的な本格焼酎でありつつ、度数をバーで使いやすい40度前後に高めることで、カクテルにしても米、芋、麦の魅力をも十分に味わえる構成です。数々の国際的な受賞歴を持つバーテンダー後閑信吾が率いるSG Groupが企画・監修し、カクテルでもシンプルな飲み方でも、多様なスタイルで美味しく楽しめる新しい焼酎像を提案します。



左より「The SG Shochu KOMÉ」「The SG Shochu IMO」「The SG Shochu MUGI」



### コンセプト – “A fine spirit to Sip or Guzzle”

「The SG Shochu」の「SG」は“Sip & Guzzle”を表し、Sipには「味わって飲む」、Guzzleには「気軽に飲む」という意味があります。SipでもGuzzleでも美味しく楽しめるよう考案された「The SG Shochu」は、従来の焼酎の飲み方はもちろん、クラシックカクテルのベースや、クリエイティブなオリジナルカクテルの素材として優れており、自由に創造的な新しい焼酎の楽しみ方を可能にしています。

### 酒質のこだわり – “Authentic and Single Distilled”

本格焼酎が世界の酒類の中でも特にユニークな点に、蒸留は1回だけということがあります。そのため、原料由来の風味が豊かに残る製法です。「The SG Shochu」は、伝統的な本格焼酎ならではの特徴を大切に、米、芋、麦のそれぞれの味わいを最大限に引き出しました。

「KOME」は米の発酵に由来する吟醸香を、「IMO」は紫芋と貯蔵芋の力強いフレーバーを、「MUGI」では樽熟成の豊かなアロマを楽しめ、バーで使われる主要スピリッツと同じ40度程度の度数をもちます。この度数があることで、カクテルにしてもこれらの個性が生き生きと表現され、ハーモニーが際立ちます。

### デザイナー – “Reimagine Shochu”

お酒にとってラベルは顔であり、バー体験を豊かにする大切な要素です。和酒としての焼酎を、世界的に広がるバー文化の文脈から捉え直すことをテーマに、日本の伝統的な文様と洋酒的なデザイン要素を融合させました。

デザインは世界的な酒類ブランドのボトルラベルや、サヴォイホテルのバーメニューブックなどを手がける、英国マンチェスターのユナイテッド・クリエイティヴズ社が担当しました。

(United Creatives - <https://www.unitedcreatives.com/>)

■ 「The SG Shochu」 商品概要

The SG Shochu KOMÉ

本格米焼酎 40度・750ml 2,980円（税別） [製造・販売] 高橋酒造株式会社（熊本県人吉市）

The SG Shochu IMO

本格芋焼酎 38度・750ml 3,500円（税別） [製造・販売] 薩摩酒造株式会社（鹿児島県枕崎市）

The SG Shochu MUGI

本格麦焼酎 40度・750ml 3,500円（税別） [製造・販売] 三和酒類株式会社（大分県宇佐市）

企画・監修 SG Group（株式会社SGマネジメント / 東京都渋谷区）

発売日 2020年2月14日（金）

販売先 全国料飲店様向け商品

公式ホームページ <https://thesgshochu.com>



■ プロジェクト参画社

・ 高橋酒造株式会社（熊本県人吉市）

米焼酎のリーディングカンパニー。500年の歴史を持つ「球磨焼酎」に減圧蒸留をいち早く採用。華やかな香りで米焼酎に革命をもたらす。主力商品「白岳」「しろ」。

・ 薩摩酒造株式会社（鹿児島県枕崎市）

本格芋焼酎の伝統を守る鹿児島の「薩摩焼酎」を代表する酒造。地域の原材料にこだわり、素材の良さを引き出す酒造りを進めている。主力商品「さつま白波」。

・ 三和酒類株式会社（大分県宇佐市）

麦焼酎で国際的なアワードを受賞。研究開発に力を入れ、高い醸造技術の上に、ブレンドと貯蔵技術を駆使。イノベーションを起こし続けている。主力商品「いいちこ」。

・ SG Group（東京・上海・NY）

国内外で新しいコンセプトのバーを企画・運営する国際的なバーテンダー集団。世界で数々の受賞歴を持つファウンダー後閑信吾のもと、コンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。食のアカデミー賞と言われる「世界のベストレストラン50」の運営団体が同じく調査・発表する「世界のベストバー50」に3店舗がランクインするなど、国際的なバー業界で特別な位置を占めている。 [Website] <http://sg-management.jp>

運営店舗

The SG Club（東京） The World's 50 Best Bars 24位 / Asia's 50 Best Bars 13位（2019）  
 Speak Low（上海） The World's 50 Best Bars 35位 / Asia's 50 Best Bars 4年連続 Top10  
 Sober Company（上海） The World's 50 Best Bars 45位 / Asia's 50 Best Bars 16位（2019）  
 The Odd Couple（上海） 2019年、NYのスターバーテンダーSteve Schneiderと共に開業



The SG Club



Speak Low



Sober Company



The Odd Couple

後閑 信吾（ごかんしんご）



SG Group ファウンダー。今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。

2006 年に渡米して以来、長い海外経験で養った大胆な着想と、日本人としての繊細さを併せ持ったバーテンディングで、新しいカクテルの世界を切り開いている。

Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 世界大会に米国代表として出場し、劇的な最終審査を経て優勝。2017 年、バー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail の「International Bartender of the Year」を受賞。

また 2019 年には Asia's 50 Best Bars で個人に対する最高賞「Altos Bartenders' Bartender」を受賞するとともに、“バーインダストリーで最も影響力ある 100 人”を定める Bar World 100 に選出される。現在、NY と東京に拠点を置き、世界各国でゲストバーテンダーやバーコンサルタントとしても活動中。

本件に関するお問い合わせ

本リリースの内容、およびプロジェクト詳細につきましては、The SG Shochu プロジェクト事務局（SG Group / 株式会社 SG マネジメント）田中までお問い合わせください。

- お問い合わせフォーム（SG Group HP） <http://sg-management.jp>
- メールアドレス [info@sg-management.jp](mailto:info@sg-management.jp)

なお、各商品の流通・販売については製造元各社にお問い合わせください。

- ・ 高橋酒造株式会社（The SG Shochu KOMÉ）  
TEL 0966-24-7726（お客様相談室） / HP <https://www.hakutake.co.jp/>
- ・ 薩摩酒造株式会社（The SG Shochu IMO）  
TEL 0993-72-1231（本社代表） / HP <https://www.satsuma.co.jp/>
- ・ 三和酒類株式会社（The SG Shochu MUGI）  
TEL 0978-32-3737（営業部） / HP <https://www.iichiko.co.jp/>