

Natural Blue Japanese SAKE

清酒に青い天然ハーブを加えた、美しい青色が特徴のお酒です。

着色料等の添加物は一切使用せず、バタフライピー（蝶豆）という青い天然ハーブの力を利用して、鮮やかな青色に仕上げています。

バタフライピー自体は無味無臭なので、香りや味わいは本格的な吟醸酒そのものです。蔵元でじっくりと仕込んだ、芳醇な味わいのお酒です。

さらにこの不思議な青いお酒は、レモンやライムを加えると色が薄紫色に変わります。

見た目の変化も楽しめる新感覚のお酒は流行に敏感な若者や女性にも大変喜ばれます。



清
藍
さいらひ

BLUE SAKE Coctail

冷や熱燗でそのまま飲むだけじゃありません！青いお酒「清藍（せいらん）」を使った様々な飲み方をご提案します！日本酒が苦手な方、新しいものの好きな若者や女性におすすめです☆



新感覚日本酒カクテル「サムライ」のつくり方：

- 日本酒（フルーティな吟醸酒がおススメ）45ml
- ライムジュース（ライム半分～1個分） 15ml

グラスに氷を入れ、材料を入れて軽くかき混ぜる。
ライムを飾ってもお洒落です。ライムの代わりに、
レモンやユズを使っても美味しく出来上がります。

**この青いお酒を使えば、色の変化も楽しめる
「サムライブルー・カクテル」の出来上がり！**

サムライカクテルの原料にミントと炭酸水を加
えれば、爽やかな香りが楽しめる

「サムライブルー・モヒート」の出来上がり！

バタフライピー (Butterfly Pea) とは？

古くから健康効果のあるハーブとして親しまれており、
インド伝統医療アーユルベータにおいても利用されてきました。
バタフライピーはマメ科の植物で、花はきれいな青色をしています。
その青色の色素はポリフェノールの一種「アントシアニン」。

バタフライピーにはブルーベリーの約4倍ものアントシアニンが含まれています。

当商品はラオスの提携農園にて無農薬・無化学肥料で育てられた安全なバタフライピーを使用しております。



【ご注意ください！】

天然由来の青色であるため、製品ごとに色の差があったり、時間経過による退色が見られることがございます。

小箱から出した状態で、光に長時間さらされると、数日で青色が薄くなってしまいます。

保存の際は必ず小箱に入れて、冷暗所で保管いただけますようお願い申し上げます。

販売の際も小箱に入れたままでの展示をお願いいたします。

また、赤みを帯びた光の下では製品の青色が紫色っぽく見えることがございます。予めご了承ください。