

天然ハーブを使ったハンガリー伝統の薬草酒  
**ハンガリー産ハーブ・リキュール「ウニクム」を発売**  
— 200年以上続く秘伝のレシピで造る“ユニーク”な味わい —

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勸兵衛〕は、天然ハーブを使ったハンガリー伝統の薬草酒「ウニクム」を発売いたします。



**1. 発売日**

2018年12月3日（月）

**2. 生産者情報**

生産者のツヴァック社は、ハンガリーで初めてのリキュールメーカーとして1840年に設立されました。20世紀初頭までは中央ヨーロッパの中で最も大きな蒸留所で、200種類以上のリキュールとスピリッツを製造・輸出していました。第二次世界大戦後は共産主義体制となり、1948年に工場が国有化されました。それと同時にツヴァックの一族はオリジナルレシピを持ち国を離れ、ニューヨークに移りました。その後、共産主義崩壊直前の1988年、ツヴァック・ピーテル氏がハンガリーに戻り、門外不出のレシピで「ウニクム」の製造を再開。1989年に事業を買い戻し、約40年ぶりにウニクムが祖国に戻ってきたのです。

**3. 商品コンセプト**

1790年、当時の皇帝ヨーゼフ2世の重臣として活躍したツヴァック家の祖先が、主君の健康を願い特別に作ったハーブ・リキュール、それが「ウニクム」です。「ウニクム」には、英語の「ユニーク

ク」と同じ「特殊な」「一風変わった」という意味があり、はじめてこのリキュールを飲んだ時の皇帝の言葉「これはユニークだ！」から、この名が生まれたとされています。「ウニクム」には、数多くの天然ハーブとスパイスが配合されており、ハンガリーでは古くから国民的な健康酒として広く親しまれています。

#### 4. 商品概要

商品名：	ウニクム	ハーブ・リキュール
内容量／希望小売価格：	500ml（瓶）	2,400円（税別）
	100ml（瓶）	900円（税別）
	50ml（PET）	450円（税別）
アルコール度数：	40度	
商品コメント：	ハーブやスパイスにはそれぞれ特有の味や香りがあり、「ウニクム」も独特の苦味を持っています。ヨーロッパでは、食前・食後に楽しむ酒として、ほとんどストレートで飲まれています。ソーダ割りやカクテルのベースとしても、その不思議な味と香りを味わっていただけます。	