

報道機関 各位

2016.8.10
ミライシュハン株式会社

甘酸っぱくほろ苦い、人生の多様な味わいが交響曲のように広がる
1984年仕込みのvintage日本酒をクラウドファンディングで制作開始！

ミライシュハン株式会社(会社所在地:東京都港区 代表取締役:山本祐也)は、「ワインやウイスキーのようにヴィンテージで楽しむ日本酒」をコンセプトに、1984年仕込みのvintage日本酒「1984 The bitter sweet symphony」の制作を開始し、弊社クラウドファンディングサービス「MIRAI SHUFUND」にて制作資金を募ります。



MIRAI SHUFUND

For the future of sake, food and festivals!



“酒を「デザイン」する”をコンセプトとしたオリジナル日本酒「桜咲け！」や、「『杜氏の名前』を全面に打ち出すお酒」をコンセプトにしたオリジナル日本酒「Stars」など、弊社は従来の枠にとどまらない新しい“SAKE”を、クラウドファンディングによる皆様からの資金援助により造ってまいりました。今回は日本酒業界ではあまり日の目を浴びていない“熟成古酒”が持つ新酒と全く異なる魅力を伝えるため、“vintage日本酒”として1984年仕込みの熟成古酒の制作に挑戦します。

当プロジェクトには革新的な酒造りを続ける三芳菊酒造に参加していただきおり、プロジェクト達成のあかつきには、一般的な熟成古酒よりも更に長い、30年の熟成を経て生まれた甘酸っぱさや香ばしさが広がる、まるで長い人生に寄り添う交響曲のような最高のvintage日本酒を皆様にお届けいたします！



MIRAI SHUHAN

「熟成古酒」の魅力を伝えつつ、皆様にも大変魅力的なりターンをご用意しております。プロジェクト達成のため、皆様からのあたたかい援助をよろしくお願い申し上げます。

○プロジェクト概要

URL : <https://greenfunding.jp/sake/projects/1633>

販売元 : Js株式会社

目標金額 : 500,000円

主なリターン

- 6,000円…「1984 The bitter sweet symphony」1本
- 6,000円…商品名の由来となったThe Verve “the bitter sweet symphony”を聴きながら名店バーで1984を楽しむ会（リリースパーティ）への参加（限定10名）
- 11,000円…「1984 The bitter sweet symphony」2本セット

○1984年仕込みのvintage日本酒” 1984 The bitter sweet symphony”とは

日本酒も適当な温度・条件下で長時間寝かすことで、ワインなどと同様にゆっくりと化学変化が起こり熟成が進みます。熟成された日本酒は独特で繊細な木質系の香りを醸し始め、色合いも琥珀色へと変わります。味わいもより多面的で豊かになり、余韻も長く官能的なほど越しを誇るなど、**全く新しい特徴を持つ日本酒として、新酒に負けないポテンシャルを持っているのが熟成古酒です。**

しかし、日本酒は新酒を嗜むのが一般的で、このような熟成古酒は一部の愛好家を除いては特別なものとされあまり飲まれていないのが現状です。

こうした熟成古酒の現状を変えるべく立ち上がったのが今回のプロジェクトです。一般には長くて20年が熟成古酒の仕込み期間ですが、**今回我々が開発を試みる熟成古酒はなんと32年前から熟成しています。**ぜひ皆様にプレミアムなSAKEをお届けしたいと思い、徳島県の三芳菊酒造と協力して今回プロジェクトを発足いたしました。

更に当プロジェクトは一般的な日本酒と異なり、**仕込みに日本酒を用いた貴醸酒を熟成させました。**熟成の段階でアルコール度数を抑えることで、酵素の働きを止めず、その結果、完全発酵が進み糖が分解され、貴醸酒の特徴である甘みのほとんど残らない、香ばしく非常に酸味の強い洋酒のような味わいとなっております。

1984年から熟成が始まったこのお酒は、実に32年間という時の流れを経ています。年を経るごとに複雑に、多様に変化していくお酒の味わいを私たちは人生に例えました。私たちは人生の中で、甘いことも、ほろ苦いことも経験しながら、まるで交響曲（symphony）のように1つの物語を形成しているのです。

そのような思いから、イギリスのロックバンドであるThe Verveの名曲を拝借し、このお酒を「1984 the bitter sweet symphony」と名付けました。多様な香りと複雑な味わいが交響曲のように広がる世界をぜひご堪能ください。

【完成イメージ】



○Js Vintage Sake Club

ミライシュハンの関連会社であるJs株式会社に所属する古酒好き数名からなるプロジェクト。「ワインやウイスキーのヴィンテージは人気があるのに日本酒で人気がないのはおかしい！」という思いから今回ミライシュハン株式会社と協力し、“The bitter sweet symphony” プロジェクトを企画。

○三芳菊酒造について

日本三大河川の一つ吉野川の上流に位置し、阿讃・剣山の山並みにいだかれた徳島県の阿波池田。酒造りに最適なこの寒冷地にあるのが三芳菊酒造です。その色淡くその味美しきを以て「三芳菊」と名付けられたといえます。

徳島県産の酵母を率先して使用しており、パッションフルーツのような刺激的な香りに甘み・酸みの強い個性的な味わいが特徴。徳島県酵母は香気成分を多く生み出し、白ワインに近い味わいといわれ女性の方にも好評を博しています。2012年



にはそのフルーティーさが評価され、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で最高金賞を受賞し、その他、「萌えラベル」や「黒猫ラベル」など、従来の日本酒の枠を超えた革新的な商品を造り続けています。

三芳菊酒造社長兼杜氏の馬宮亮一郎氏は、実は蔵元に入る前は東京のレコード屋に勤めていた生粋のミュージシャン。伝説的ロックミュージシャンで、The Velvet Underground での活動でも知られる Lou Reed を敬愛し、造られたお酒にはその代表曲になぞらえて「ワイルドサイドを歩け」という文言が必ず記載されています。更に、最近リリースされた Music Series と呼ばれるブランドは、ラベルのデザインが五線譜をモチーフにされているのも特徴です。当プロジェクトにもこのような馬宮氏の想いが込められています。



公式WEBページ：

<http://www.macserver.if.tv/cgi/miyoshikiku2/modules/wordpress1/>

ミライシュハン株式会社について



MIRAI SHUHAN

世界中の人々が日本の酒を通して日本の美に触れ、人生をより充実させることができる世界を実現したい、という想いで 2014 年 11 月に設立された会社。「日本の酒産業のリノベート」をテーマに活動しています。

公式WEBページ:<http://mirai-shuhan.com/>



MIRAI SHUHAN

----- 主な事業 -----

●KURA FES

「日本で最初の日本酒大発信」をテーマにオシャレで洗練された日本の酒のフェスティバルを年に1回～2回開催し、従来のワイン愛好家に日本の酒の魅力を知ってもらうことを目的とします。直近では、FoodNations主催の「肉フェス TOKYO 2015～春～」に、肉フェス史上初の日本酒ブースとして出店しました。

KURA FES Facebookページ:<https://www.facebook.com/kurafest?ref=bookmarks>

●iccon

オーダーメイド日本酒サービス。世界にたったひとつの商品を創造すると共に、蔵元にB2Bの法人営業機能を提供しています。企業の周年会や結婚式の引き出物等にもご利用いただいております。 iccon公式ページ:<http://iccon.jp/>

●オリジナル日本酒の企画



デザイナーズSAKEブランド「桜咲け！」

日本酒を「デザイン」という観点から、新しいSAKEづくりにチャレンジするプロジェクト。資金は、GREENFUNDINGのパートナーサイトである「未来蔵人」にてクラウドファンディングを行い、日本酒×デザイン企画史上最高額を達成しました。（『酒を「デザイン」する。「桜咲け！」を創るプロジェクト』 <https://greenfunding.jp/sake/projects/1011->）

「Sake Design」をミライシュハン株式会社CEO山本祐也が担当、「Product Design」を中島篤氏、「Brewer」を能登杜氏四天王 山岸昭治氏が担当しました。こちらの商品は醸でお楽しみいただける他、弊社 EC サイト Six Star Sake Brands (<http://6star.jp/>) でご購入いただけます。

<お問い合わせ元>

担当：榎戸 大輔

メールアドレス：d.enokido@modegroup.jp

電話番号：03-6755-6659