



MIRAI SHUHAN

報道機関 各位

2017.5.25

ミライシュハン株式会社

**テーマやコンセプトで気軽に選ぶ日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」  
父の日に合わせ渋谷ヒカリエ・ShinQs 5Fに期間限定ショップをオープン！**

日本の酒産業のリノベートをテーマに活動する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、商業施設「渋谷ヒカリエ」内にて株式会社東急百貨店(会社所在地:東京都渋谷区 代表取締役社長執行役員 二橋千裕)の運営する「ShinQs-シンクス-」にて日本酒の新しい楽しみ方や魅力を発信する日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」を期間限定で展開致します。



ミライシュハンコンセプトやテーマで選ぶEC日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」の運営や、“日本酒はカッコいい”をテーマに日本酒の魅力を発信する日本酒イベント「KURA FES」をプロデュースし、まだあまり日本酒に馴染みがないという方々にも日本酒の魅力を知って頂くべく、日本酒の新たな楽しみ方を提案し続けています。

パルコのプロジェクト「旅するPARWAGON」での日本酒ブースのプロデュースなど、常にファッション性の高いエリアを中心に日本酒の普及活動を行い、これまでも銀座東急プラザ期間限定ショップ「未来日本酒店」(2016年12月~2月)やISETAN FASHINO WEEK(2016年10月)、ISETAN SAKEマルシェ(2016年6月)などの様々なイベントで、ミライシュハンの手掛ける日本酒ブースを出店して参りました。

そして代官山に初となる路面店のオープンを前に、渋谷ヒカリエ・ShinQs5Fザ・マーケットプレイスに1か月間の期間限定店舗を出店し、精米歩合・吟醸仕込などの知識に囚われない、気軽に直感的に日本酒の楽しみ方を発信します。今まで日本酒に馴染みのなかった方でもつい手に取りたくなるようなオシャレな日本酒をご紹介しますのはもちろん、日本酒通の方に



## MIRAI SHUHAN

もご納得いただけるクラフトマンシップ溢れる全国各地の珍しい日本酒もご用意いたします。  
また、今回は父の日の贈り物に最適なオリジナルギフトラベルサービスも展開いたします。

○「渋谷ヒカリエ」特設店舗概要

期間：6月1日(木)～6月30日(金) 10:00-21:00

場所：渋谷ヒカリエ・ShinQs 5F ザ・マーケットプレイス「未来日本酒店」

### 「未来日本酒店」渋谷ヒカリエ特設店について

#### ●多様な楽しみ方を提案する様々なテーマ

コンセプトやテーマを設け、様々な日本酒の楽しみ方をご提案いたします。

##### 「Designers」

プライベートブランドを中心に、ただおいしいだけじゃない、商品のデザイン、コンセプトも楽しんで頂くおしゃれで本格派な日本酒をセレクトし、日本酒のあるライフスタイルを提案します。



「究極の食前酒」をテーマに香り高さを追求したスタイリッシュなお酒です。食事の脇役に徹してきた日本酒がテーブルの主役になれる唯一無二の存在

桜咲け！  
(石川県やちや酒造)

##### 「Sparkling」

これからの季節にぴったり！ちょっとしたお祝いの席にもおすすめの華やかなスパークリング日本酒をご用意。



フランスの伝統的なスパークリングワインの製造技術に着目し、甘味と酸味の調和を残しつつ、発泡性を高めた極上のスパークリング日本酒

菊泉ひとすじ  
(埼玉県滝澤酒造)

##### 「Sweets」

日本酒に親しみのない方でも思わず手をのばしたくなる、デザート感覚で楽しめるフルーツ酒や甘酒などを集めました。



純米吟醸酒で仕込む、珍しい梅酒。ほどよい梅の香りと日本酒の旨味を活かしながら、甘さ控えめでさっぱりとした味わいに仕上がりました。

京の梅酒  
(京都府玉乃光酒造)

##### 「Vintage」

新種ばかりがもてはやされる従来の日本酒文化に対して、ヴィンテージ日本酒の世界の奥深さを発信します。経年変化によるユニークで独特の味わいが特徴。



米と日本酒で仕込んだ貴醸酒を用いて、30年以上熟成。目を引く黒色が特徴で、複雑な香りと洋酒のような味わいが交響曲のように広がります

1984,the bitter sweet symphony  
(徳島県三芳菊酒造)



MIRAI SHUHAN

### 「Japonism」

日本酒にまつわる伝統文化を面白く、かっこよく、インバウンド層にもアピールをするため、和を意識してセレクトした見た目も中身も本格派の日本酒をご用意。



錦鯉のように華やかで、清らかさの中に堂々とした味を感じられるお酒です。世界各国のデザインアワードを受賞しています。

錦鯉  
(新潟府今代司酒造)

### 「Nouveau」

「無濾過生原酒」に代表されるフレッシュな味わいが特徴的な日本酒にフィーチャーしました。濾過も加水もしていないので、驚くほどジューシーな味わい。



徳島産の酵母を使用し、パッションフルーツのような香りと甘味・酸味の強い個性的な味わいが特徴です。味が強いお酒のため、食前酒としてどうぞ。

三芳菊 ピンクペイズリー  
(徳島県三芳菊酒造)

### 「Organic」

全国でも珍しい、体にも地球にも優しい有機栽培米にこだわって作られた日本酒をご用意。



有機栽培された五百万石を100%使用。爽やかな香りと、柔らかな口当たりが特徴の純米吟醸酒。冷やすか、常温でお飲みください。

有機純米吟醸 天鷹 五百万石  
(栃木県天鷹酒造)

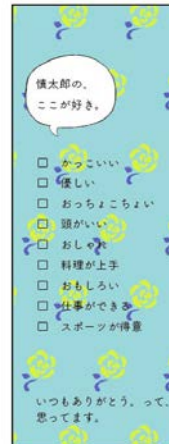


## MIRAI SHUHAN

### 父の日向けオリジナルギフトラベルサービスを展開

6月18日(日)の「父の日」に合わせ、ギフトにもぴったりのお父さんの名前が入ったオリジナルボトルが作成できる「オリジナルギフトラベルサービス」も行います。あなたを支えてくれる特別な人に世界に1つだけの特別なお酒をご用意いたします。

#### ●『父の日オリジナルギフトラベル』デザインの一例



※商品やラベルのデザインはイメージです。変更になる場合がございます。

### 代官山に初の路面店「未来日本酒店Daikanyama」をオープンします



昭和の時代酒屋だった建物を改修し、コンセプト特化のアイテムを取り扱う「未来SAKEセレクトストア」、プレミアムな商品を1杯500円前後で楽しめる「未来日本酒BAR」、蔵元に代表されるSAKEのスペシャリストと交流もできる「未来日本酒サロン」からなる未来日本酒店。“テーマ”で選んだSAKEを自由に楽しめるコンセプト型SAKEセレクトショップとして、代官山日本酒ムーブメントの聖地を目指します。7月上旬オープン予定です。

#### <店舗概要>

店名：未来日本酒店 DAIKANYAMA  
住所：東京都渋谷区代官山町14-11  
営業時間：12時～21時  
休み：年末年始のみ



MIRAI SHUHAN

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/>

----- 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URL

<http://iccon.jp/>



MIRAI SHUHAN

●未来日本酒店

★ ★ ★ ★ ★  
★ ★  
未 来 日 本 酒 店  
T O K Y O



“デザイナーズSAKE”ブランドを中心に、「テロワール」や「ヴィンテージ」など、気軽に直感的にテーマで日本酒を選べる日本酒のセレクトショップ。2016年12月26日より51日間、東急プラザ銀座にて期間限定出店を行いました。

未来日本酒店公式ページURL

<http://6star.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×デザイン企画で当時史上最高額を達成しました。

「Sake Design」をミライシュハン株式会社CEO山本祐也、「Product Design」を中島篤氏、「Brewer」を能登杜氏の雄 山岸昭治氏が担当。2015年インターナショナルワインチャレンジのSAKE部門にてブロンズを獲得しました。こちらの商品は醸にてお楽しみいただける他、弊社 EC サイト 未来日本酒店(<http://6star.jp/>)でご購入いただけます。

<お問い合わせ先>

担当：PRチーム寺田 祐貴/榎戸 大輔

メールアドレス：contact@modegroup.jp

電話番号：080-7840-7740