

2017年3月

高島屋はベンチャー企業と連携し、全国各地の日本酒造りに参画します

日本酒応援団との取り組み、及び商品販売開始について

■販売日：2017年3月29日（水）から順次発売

■店舗名：高島屋日本橋店、新宿店、玉川店、横浜店、大阪店、京都店ほか

※各店和洋酒売場

高島屋は、日本酒応援団株式会社（代表取締役：古原忠直、本社：東京都品川区）と日本酒造りに取り組みます。「手造り少量生産」かつ「県産」にこだわった希少性の高い日本酒の商品開発に焦点をあて、地方の家族経営の酒蔵と地域の活性化に共同で取り組み、今後、数年間かけて全国の酒蔵と地域に増やし、日本酒市場の拡大を目指します。

商品開発のコンセプトは、すべて県産の酒米のみを使用した純米大吟醸の無ろ過生原酒。さらに、高島屋限定の商品として1タンクから限られた本数しか取れない「しずく斗瓶取り」という手法を用い限定販売します。酒蔵のある地域の名前をそのまま銘柄名に活用して、日本各地の米の旨味を最大限に楽しめる日本酒を製造工程から後押しします。



第一弾は、2017年3月29日から開催する「NIPPONものがたり」で、島根県掛合町の竹下本店で醸造する「<KAKEYA>純米大吟醸 しずく斗瓶取り 2017」を販売開始するほか、2017年5月以降に埼玉県上尾市の文楽で醸造する「<AGEO>純米大吟醸 しずく斗瓶取り 2017」および石川県能登町の数馬酒造で醸造する「<NOTO>純米大吟醸 しずく斗瓶取り 2017」の3地域の「しずく斗瓶取り」を順次販売する予定です。

高島屋のバイヤー自らがこれら「しずく斗瓶取り」の日本酒の酒造りへ実際に参画し、高島屋での限定商品として日本酒応援団とともに今後継続的に商品の開発と販売を行っていく予定です。また、バイヤーは2017年2～3月の酒造りへの参画に続き、2017年5月には来期の酒米の田植えから稲刈りまで参画し、日本酒造りへの関与を一層深め、地元地域と一体となって取り組んでいきます。

■日本酒応援団とは・・・

日本酒応援団は2015年に設立された「田植えから世界販売まで」を行う日本酒に特化したベンチャー企業。全国の酒蔵と組み、社員全員が田植えから酒造りまでの醸造サポートを現場で行いながら、オリジナルブランドの日本酒を企画・販売している。ブランドコンセプトに「Taste of Japan」を掲げ、ひとつの銘柄ではなく酒蔵が存在する地域の「テロワール」に着目し、その土地の米の旨味を最大限に楽しめる日本酒を企画し、国内及び

海外（米国、香港、シンガポール）で販売中。フレッシュな味わいが特徴の「無ろ過生原酒」という1種類の日本酒だけに特化し、インターネットを活用したマーケティングと販売や、海外向けの販売に注力することで、日本酒に馴染みのなかった飲み手層を開拓し、日本酒ファンを増やすことで、日本酒市場全体の拡大を目指している。また、パートナーの酒蔵は全て家族経営の酒蔵で、原材料の酒米は全て県産のものを使用し、商品名に地元の地域名とすることで、地域の活性化に貢献することもミッションとしている。

■高島屋で限定販売予定の商品一覧

①島根県雲南市掛合町

<KAKEYA>

・純米大吟醸 しずく斗瓶取り 2017: 五百万石 (720ml・税込 5,940 円・限定 300 本) ※3/29 発売開始

<KAKEYA>

・純米大吟醸 しずく斗瓶取 2017: 山田錦 (720ml・税込 6,480 円・限定 240 本) ※5/12 発売開始

日本酒発祥の地ともいわれる島根県で150年以上の歴史を誇り、竹下登元首相の生家でもある酒蔵「竹下本店」で醸造。辛口ながらも香りが豊かで、しっかりした米の旨味が特徴。

②石川県鳳珠群能登町

<NOTO>

・純米大吟醸 しずく斗瓶取り 2017: 五百万石 (720ml・税込 5,940 円・限定 300 本) ※5/12 発売開始

国内初の「世界農業遺産」に認定された石川県能登半島の「数馬酒造」で醸造。農薬・化学肥料不使用で育った酒米を使用し大吟醸らしい華やかでフルーティな味わいと漁師町ならではの食事を邪魔しない飲み心地が特徴。

③埼玉県上尾市

<AGEO>

・純米大吟醸 しずく斗瓶取り 2017: 彩のかがやき (720ml・税込 5,940 円・限定 300 本) ※5/12 発売開始

旧来から中山道の宿場町として名高く、荒川・利根川水系に由来した質の高い伏流水に恵まれ、酒処として栄えた、埼玉県上尾市の「酒蔵文楽」で醸造。華やかな吟醸香と、ふくらみがありながら後味の綺麗な酒質が特徴。

■しずく斗瓶取りとは・・・

お酒のもろみを一つひとつ丁寧に、ゆっくりと滴り落ちるお酒の「しずく」だけを「斗瓶」に集めた伝統的な日本酒のしぼりの方法。通常のしぼりの手法に比べ、1つのタンクから取れる日本酒の量は約1/4と極めて少量で、そのお酒の一番美味しいところだけを詰めた希少性の高い商品となる。一般的なしぼりに比べると手間も時間もかかるが、雑味が少なく華やかな吟醸香を最大限に楽しめるのが特徴。

■無ろ過生原酒とは・・・

日本酒の種類のひとつで、多くの日本酒の製造工程で行われる「炭素ろ過」、「火入れ殺菌」、「加水調整」を行わないお酒。加工を施さない分、フレッシュな生の味わいとシンプルな原材料本来の旨みが味わえる。