

報道関係者各位

2015. 2.12
ミライシュハン株式会社

酒を「デザイン」する。デザイナーズ SAKE ブランド「桜咲け！」プロジェクト

ミライシュハン株式会社(所在地: 東京都港区・代表取締役: 山本祐也)は、酒を「デザイン」する、をテーマとした新カテゴリーのデザイナーズ SAKE ブランドである「桜咲け! (Sakurasake)」プロジェクトを 2015 年 2 月 12 日に始動しました。

(<https://greenfunding.jp/sake/projects/1011->)



一般的にライフスタイル産業(衣食住)では生産の前に顧客ニーズや社会ニーズを踏まえた「デザイン」のプロセスが存在する一方、日本酒業界では製造者である蔵元の想い・こだわりが先行し、顧客ニーズより先にプロダクトがあることが多かったと私たちは考えます。例えば日本酒のアルコール度数は 16~17 度帯のものが多くありますが、これは誰が決めたのでしょうか? アルコール度数は 5 度でも 10 度でも 15 度でも良いはずです。

そこで私たちは日本酒の世界に、デザインという概念を持ち込みました。デザインとは勿論、表面的なパッケージデザインのことだけではありません。度数、コンセプト、香り、飲み方のシーン、そしてパッケージなど。これらを飲み手に近い人間が考える。それが私たちの大切にしているデザインです。日本酒が国際的に認知され、国際酒「SAKE」として成長している今、私たちは SAKE をデザインして世の中に送り届けたい! そんな気持ちから、今回のプロジェクトを立ち上げることにしました。

デザインチームはミライシュハン CEO 山本(SAKE デザイン担当)及びフランスの代表的メゾン Jean Paul Gaultier でアジア人初のヘッドデザイナーまで上り詰めたファッションデザイナー中島篤氏(プロダクトデザイン担当。ATSUSHI NAKASHIMA クリエイティブディレクター)が担当します。

また、デザインと同様に大切なブリュー(醸造)は近年注目される能登杜氏の世界で四天王の一人として活躍する名杜氏山岸正治氏が担当します。

「デザイン×名杜氏の技術」で最高の SAKE ブランドを創り出します。

<本プロジェクト全般(含むタイアップ)お問い合わせ先>

担当: 天野 安子

E-MAIL: info@mirai-shuhan.com

TEL: 080-6802-4388

<PR お問い合わせ先>

PR 担当: 藤田 敦子

E-MAIL: a.fujita.0305@gmail.com

TEL: 090-9846-6091



MIRAI SHUHAN

ミライシュハン株式会社

＜プロジェクト詳細＞

SAKE をデザインする、とは？

身近な衣食住(ライフスタイル)には多くのデザインが存在します。例えばファッションにおいては、デザイナーは顧客ニーズと対話しながら、創造・設計します。そして、その設計を職人(ファクトリー)がプロダクトとして落とし込みます。つまり、プロの「デザイナー」と、プロの「職人(ファクトリー)」がチームで良いモノづくりをしています。

しかし、これまでのお酒の業界では、ファクトリーである蔵元の想いが先行し、顧客ニーズより先にプロダクトがあることが多かったのではないでしょう か。例えば日本酒のアルコール度数は 16～17 度帯のものが多くありますが、これは誰が決めたのでしょうか？アルコール度数は 5 度でも 10 度でも 15 度でも良いはずです。

そこで私たちは日本酒の世界に、**デザイン**という概念を持ち込みました。デザインとは勿論、表面的なパッケージデザインのことだけではありません。度数、コンセプト、香り、飲み方のシーン、そしてパッケージなど。これらを飲み手に近い人間が考える。それが私たちの大切にしているデザインです。**日本酒が国際的に認知され、国際酒「SAKE」として成長している**
今、私たちは SAKE をデザインして世の中に送り届けたい！そんな気持ちから、今回のプロジェクトを立ち上げることにしました。

＜本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先＞

担当：天野 安子

E-MAIL：info@mirai-shuhan.com

TEL：080-6802-4388

＜PR お問い合わせ先＞

PR 担当：藤田 敦子

E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com

TEL：090-9846-6091

SAKE を創り上げるチーム

今回はデザイン及びブリュー（醸造）に、多様なバックグラウンドのプロフェッショナルを集めました。

SAKE デザイン

ミライシュハン株式会社 CEO の山本が担当します。



山本は昨年まで日本酒業界の外にいた「消費者」の1人でしたが、その消費者の感覚を大切にしながら SAKE をもっと多くの人に知って頂きたいと考えてきました。その活動の一環で、先日東京・六本木ヒルズで「日本酒をカッコ良く」というテーマで KURA FES Night というイベントを開催し、その際多くのお客様から「日本酒はこうすればもっと良くなるのに」というフィードバックや想いを頂きました。



大盛況の KURA FES Night

今回はこれらお客様のニーズを実現できるようなデザインに挑戦します。

<本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先>

担当：天野 安子

E-MAIL：info@mirai-shuhan.com

TEL：080-6802-4388

<PR お問い合わせ先>

PR 担当：藤田 敦子

E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com

TEL：090-9846-6091

プロダクトデザイン

SAKE の世界観を伝える上で最も大事な要素の一つであるビジュアルプレゼンテーション。

その世界観を表現するプロダクトデザインは、日本人として初めてフランスの代表的メゾン Jean Paul Gaultier でヘッドデザイナーまで上り詰め、その後現在に至るまで日本のファッション界に衝撃を与え続けるファッションデザイナー中島篤さん(Atsushi Nakashima クリエイティブディレクター)が担当します。



中島篤さんにより、SAKE のパッケージデザインをグローバルな他の酒類に勝るとも劣らない素晴らしいものにして頂きます。



Atsushi Nakashima 2015 春夏コレクション

<本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先>

担当：天野 安子

E-MAIL：info@mirai-shuhan.com

TEL：080-6802-4388

<PR お問い合わせ先>

PR 担当：藤田 敦子

E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com

TEL：090-9846-6091



MIRAI SHUHAN

ミライシュハン株式会社

ブリュー(醸造)

近年注目される「能登杜氏」における四天王の一人に数えられる名杜氏・山岸正治氏が担当します。山岸氏は 40 年以上にわたり酒造りを行い、常に「米の旨みがしっかりしつつ後口のキレを追求する」酒造りを大切にしてきました。



以上 3 者により、消費者ニーズを重視した「デザイン×名杜氏の技術」で最高の SAKE を創り出します！！

<本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先>

担当：天野 安子

E-MAIL：info@mirai-shuhan.com

TEL：080-6802-4388

<PR お問い合わせ先>

PR 担当：藤田 敦子

E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com

TEL：090-9846-6091

従来の日本酒のイメージを覆す

私たちは、本プロジェクトを立ち上げるにあたり、ワインを愛好する多くの女性の意見をヒアリングしました。そこで出た主な意見は以下のようなものでした。

- アルコール度数が高い
(日本酒はアルコール度数が高いので酔いやすいイメージ、翌日が気になる、など)
- 飲み方のシーンが分かりづらい
(食前酒？食中酒？食後酒？なのかが分かりづらい、和食とは相性が良さそうだが、その他食事とはどう合わせるのか、など)
- 香りが楽しみづらそう
(ワインの場合、グラスで香りが開くのが楽しみの一つだが、日本酒はお猪口のイメージなので、それがしづらそう、など)

これらのハードルを取り払い、以下のような仕様で酒造りを行っていきます。

使用シーン 食前酒

香り高さを重視した酒造りをしており、その香りを十分に楽しんで頂けるように、食前酒としてのご利用をイメージしています。

推奨スタイル ワイングラスでのご提供

香りの広がりを楽しんで頂くため、直径のやや大きいタイプのワイングラスでの提供に合うような酒を造ります。

アルコール度数 13.9 度

ワインを飲みなれている方に手に取って頂きやすい、しかし SAKE らしさを失わない度数を設定しました。

使用酵母 1801 号酵母

香りの華やかな酵母を使用します。

使用米 兵庫県産山田錦

心白が大きく、華やかな吟醸香が特徴の日本を代表する酒造好適米「山田錦」を使用致します。



MIRAI SHUHAN

ミライシュハン株式会社

精米歩合 40%(純米大吟醸)

雑味を取りのぞき、柔らかな味わいを求めて精米歩合を 40%と致しました。



人々が SAKE を飲むシーンをイメージしました

<本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先>

担当：天野 安子

E-MAIL：info@mirai-shuhan.com

TEL：080-6802-4388

<PR お問い合わせ先>

PR 担当：藤田 敦子

E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com

TEL：090-9846-6091

ブランド名「桜咲け！（Sakurasake）」

この新しい SAKE を世界に送り出すにあたり、SAKE の特徴を表しながらグローバルでも通用するネーミングを与えたいと思うようになりました。そこで考えたのが「桜咲け！（Sakurasake）」というブランド名です。

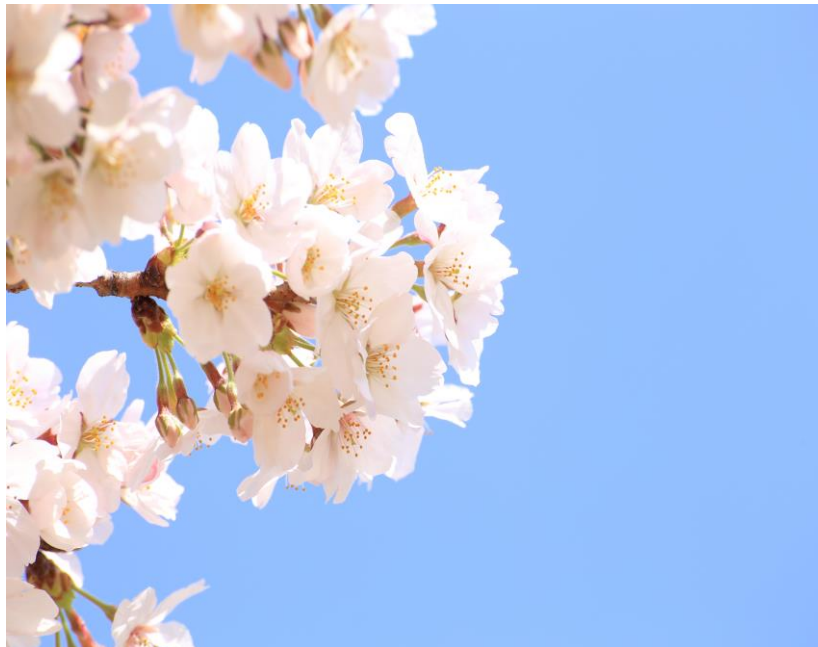
桜は日本を象徴する花の一つですが、美しくも儚いものです。親木がその花を育む時間の長さに対して、花の盛りは僅かに数日間です。それでも桜の見せる一瞬の美に多くの日本人が心を奪われ、またその見事な散り姿ゆえに桜は古来より愛されてきました。

この桜の一生は、私たちの創る酒の一生とも似ています。

酒の原料の酒米は晩春に田植えが行われ、夏の日差しを受けて育った稲が秋に収穫されます。その米を純白になるまで磨き上げたのち、冬に蔵人が想いを 持って酒を仕込み、初春まさに桜の咲く少し手前の時期に酒は完成します。そしてでき上がった SAKE は人々の舌で華やかに舞い、一瞬でその役目を終えます。

桜のようにグローバルに愛される SAKE にしたい、また桜が咲いている時期だけでなく翌年の桜が咲くまでの時期（夏・秋・冬）も楽しんで頂きたい、という意味を込めて名前を「桜」ではなく「桜咲け！」にしました。

是非、一緒に桜咲け！を創り上げ、完成した桜咲け！を皆さまに味わって頂きたいと思っています。



どうぞご支援・ご協力の程、宜しくお願い致します！

＜本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先＞
担当：天野 安子
E-MAIL：info@mirai-shuhan.com
TEL：080-6802-4388

＜PR お問い合わせ先＞
PR 担当：藤田 敦子
E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com
TEL：090-9846-6091



○ミライシュハン株式会社とは・・・

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、という思いで 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る。

<http://mirai-shuhan.com/>

＜本プロジェクト全般（含むタイアップ）お問い合わせ先＞
担当：天野 安子
E-MAIL：info@mirai-shuhan.com
TEL：080-6802-4388

＜PR お問い合わせ先＞
PR 担当：藤田 敦子
E-MAIL：a.fujita.0305@gmail.com
TEL：090-9846-6091