



報道機関 各位

2015.6.8

株式会社 ミライシュハン

特別な時間の、特別な日本酒
日本酒 EC サイト「Mirai Sake & Liquor」がオープンしました

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、2015年6月8日(月)に、自社 EC サイト「Mirai Sake & Liquor」を立ち上げました。

当 EC サイトでは、同社開発のデザイナーズ SAKE ブランド「桜咲け！」をはじめ、やちや酒造の「加賀鶴」・玉乃光酒造の「京の柚子酒」等、全国の蔵元の日本酒・リキュールを扱います。オープンでは 15 種類の日本酒・リキュールをラインアップとして展開していますが、今後も商品・提携する蔵元の数を拡大して参ります。

また、同 EC サイトでは、最近の日本酒に「香りを楽しむ」という観点が加わったことから、香りの広がる空間が大きいワイングラスでの飲用をお勧めしております。そのため、商品トップ画像は全てボトルとワイングラスのセットといたしました。これにより、日本酒の色も楽しみながら商品を選んでいただけます。いつもワインを楽しんでいる方にも、気軽に日本酒を楽しんでいただきやすいとも考えております。

日本酒 EC サイト「Mirai Sake & Liquor」

<http://www.miraisake.com/>

【今後の予定】

6月8日 EC サイト「Mirai Sake & Liquor」オープン

随时 品目追加



MIRAI SHUHAN
SAKE & LIQUER

<本プロジェクト全般(含むタイアップ)お問い合わせ元>

担当:増田実佳

Tel:080-1168-3957

E-Mail:m.masuda@mirai-shuhan.com

<PR お問い合わせ元>

担当:増田実佳

Tel:080-1168-3957

E-Mail:m.masuda@mirai-shuhan.com



○ミライシュハン株式会社について

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/>

○事業について

・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

オーダーメード日本酒サービス。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。

<http://iccon.jp/>

○「Mirai Sake & Liquor」取扱い商品



デザイナーズ SAKE ブランド「桜咲け！」

日本酒を「デザイン」するという観点から、新しいSAKEづくりにチャレンジするプロジェクト。資金はクラウドファンディングにて行い、日本酒×デザイン企画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。

＜本プロジェクト全般(含むタイプアップ)お問い合わせ元＞

担当:増田実佳

Tel:080-1168-3957

E-Mail:m.masuda@mirai-shuhan.com

＜PR お問い合わせ元＞

担当:増田実佳

Tel:080-1168-3957

E-Mail:m.masuda@mirai-shuhan.com



○やちや酒造について

やちや酒造は江戸時代から続く伝統ある蔵元です。杜氏は、能登杜氏四天王の1人と言われる山岸昭治杜氏。杜氏歴21年で全国新酒鑑評会9回金賞受賞した確かな酒造技術の持ち主です。「Mirai Sake & Liquor」では、「加賀鶴」等の純米酒をはじめ、「加賀の紅ほっぺのお酒」や「金沢の梅酒」等、日本酒ベースの一風変わった新感覚のリキュールも発売します。

○「Mirai Sake & Liquor」取扱い商品



加賀鶴「純米吟醸 金沢」(720ml)

なめらかな口当たりと米の旨味・香りのバランスが見事なやや辛口のお酒です。白身魚のバター焼き、茶碗蒸しなどの料理にあわせてお楽しみください。

○データ

- ・アルコール分: 15.3 度
- ・日本酒度:-1
- ・酸度: 1.6
- ・アミノ酸: 1.4
- ・精米歩合: 55%



加賀鶴「加賀の紅ほっぺのお酒」(300ml)

苺の華やかな香りと優しい甘みを楽しめるリキュール。

加賀の苺「紅ほっぺ」をやちや酒造の代表銘柄「加賀鶴」の純米酒に浸し、糖類を加えて甘さを出しました。ロック、ミルクとのカクテル、ストレート、水割り、かき氷のシロップなど、多様な飲み方をお楽しみ頂けます。

○データ

- ・アルコール分: 10 度
- ・原材料: 清酒、糖類、イチゴ、レモン

やちや酒造株式会社

所在地: 金沢市大樋町八番三十二号 TEL: 076-252-7077



○一宮酒造について

石見銀山の玄関口、島根県大田市の中心部に位置する一宮酒造。雄大な三瓶山の麓から湧き出る伏流水を仕込みに使用する等、水へのこだわりが強い酒造です。「Mirai Sake & Liquor」では、日本酒をベースとした薔薇のリキュールや、酸味が特徴的な梅酒をご紹介しています。

○「Mirai Sake & Liquor」取扱い商品



薔薇酒「薔薇姫」(375ml)

日本唯一の食用薔薇「さ姫」の花びらを清酒につけた薔薇のリキュール。薔薇の香りと酸味と甘さが絶妙なバランスを持ち、日本酒が苦手な方でもお楽しみ頂ける一品です。ロック、ミルクとのカクテル、ストレート、水割り、かき氷のシロップなど、多様な飲み方をお楽しみ頂けます。

○データ

- ・アルコール分: 8 度以上 9 度未満
- ・原材料: 清酒、薔薇花弁、ローズ香料(天然由来)

一宮酒造有限会社

所在地: 島根県大田市大田町大田ハ 271-2 TEL: 0854-82-0057



○玉乃光酒造について

延宝元年(1673)年の創業以来 340 年、和歌山及び京都伏見稻荷で日本酒を造り続けてきた玉乃光酒造。地酒 大 show 等も受賞した「玉乃光」は多くのファンを持つ銘酒です。「Mirai Sake & Liquor」では、甘酸っぱい物語が込められた日本酒仕込みの柚子酒をご紹介しています。

○「Mirai Sake & Liquor」取扱い商品



京の柚子酒「ものがたり」(720ml)

ラベルがインパクト大のエッジが立った新世代型の柚子酒。柚子の香りも程良く、甘さ控えめですっきりした味わいのお酒です。
冷やしてもホットでも、ストレートでも水割りでも、お好みに合わせてお楽しみ頂けます。

○データ

- ・アルコール分: 10 度以上 11 度未満
- ・原材料: 日本酒を蒸留した自家製スピリッツ・柚子・果糖

玉乃光酒造株式会社

所在地: 京都市伏見区東堺町 545-2