



<ニュースリリース>

報道関係者各位

平成 28 年 4 月 29 日

株式会社ドリームレイジング

有田焼創業四百年記念酒「四百年の刻」

日本最古の米（赤米）と酒製造方法で作った日本酒で有田焼四百年を祝う

クラウドファンディングサービスを運営する株式会社ドリームレイジング（東京都千代田区、代表取締役：本田恵一）では、宗政酒造株式会社が実施する有田焼創業四百年記念事業である、日本最古の米と酒製造方法で作った日本酒を有田焼の陶器とセットで販売するプロジェクトを 4 月 29 日から開始し、プロモーション活動を支援することになりました。ドリームレイジングでは、クラウドファンディングプラットフォームを提供するだけでなく、企画立案・市場調査・センターに共感を与えるコミュニケーションストーリーの制作・プロモーションビデオの制作・販路の開拓まで、ハンズオンでプロジェクトを支援しております。

PV : <https://youtu.be/wcCyWBXxNIg>



今回のプロジェクトは、日本磁器誕生、有田焼創業四百年を迎えるにあたり、地元の JA や酒米生産者、有田焼窯元、陶山神社と協働し、従来にない究極の酒造りをすることで、有田焼創業四百年のイベントを盛り上げ、地域活性化を図ろうという企画になります。

<プロジェクト掲載ページ>

<https://saga.dreamraising.jp/projects/munemasa-arita/>

日本最古の米と酒製造方法で作った 日本酒で有田焼創業400年を祝う

有田焼創業400年を迎えるにあたり、復刻の酒「四百年の刻(とき)」の製造を企画いたしました。日本最古の米と言われる「赤米」を原料として、平安時代に編纂された「延喜式(えんぎしき)」の中に記された日本最古のお酒の製造方法を参考に、従来にない究極の酒造りで再現したいと考えました。水の代わりにお酒を用い、麹の量を多くし、甘味を強くしたとても濃厚な酒で、「醴酒(れいしゅ)」と呼ばれる宮中秘伝のお酒を、現代の酒造技術を用い復刻しました。



今回の原料米については、有田焼が誕生した当時に栽培されていたとされる赤米（古代米）を原料とします。赤米は縄文時代に大陸から伝えられ、日本に初めて栽培された現生種と言われるお米です。種皮の部分が赤いことから、赤飯のルーツや、邪馬台国や大和朝廷への献上米だったと言われています。日本酒の製造方法については、「魏志東夷伝」「大隅國風土記」「古事記」「日本書紀」「万葉集」「風土記」などの日本の古文書には、日本酒に関する記述が多く見られます。初めて日本酒の製造方法について書かれたのは、905年（延喜5年）醍醐天皇の命により、藤原忠平が編纂を始めた「延喜式」（927年）と言われています。「延喜式」は平安初期の宮中の年間行事や制度を録した事務既定のようなもので、ここに「醴酒（れいしゅ、ひとよさけ）」と呼ばれる宮中の酒の製造方法が記録されています。この「醴酒」の製造方法は、水の代わりに酒を用い、麹の量を多くし、甘みを強くしたとても濃厚な酒でした。この宮中秘伝の酒造技術を現代の科学技術でアレンジし、国税庁醸造研究所によって開発された方法を用いて、独自の製法により究極の日本酒を再現します。

この「四百年の刻（とき）」は、歴史的に貴重な日本酒プロジェクトであり、有田焼で国の重要無形文化財の総合指定を受けている「柿右衛門窯」、白磁の人間国宝である「井上萬二」、日本磁器の陶祖李參平の子孫である「李參平窯」ほか、全14の窯元に復刻の酒のボトルを作っていただけたことになりました。

ボトルコレクション：https://youtu.be/gUzR5_MLNq8

有田焼との連携

今回の歴史的に貴重な日本酒プロジェクトに対して、国の重要無形文化財の総合指定を受けている「柿右衛門窯」、白磁の人間国宝である「井上萬二窯」、日本磁器誕生の陶祖李參平の子孫である「李參平窯」ほか全14の窯元に復刻の酒「四百年の刻(とき)」のためのボトルを作っていただけたことになりました。

|協力窯元| 有田製窯、井上萬二窯、今右衛門窯、岩尾対山窯、柿右衛門窯、華山、久右エ門窯、源右衛門窯、香蘭社、しん窯、親和伯父山、平川製陶所、李參平窯、李莊窯 (敬称略・50音順)





四百年の時を超えて、有田焼のボトルに詰められた「四百年の刻」プロジェクト！
各窯元のボトルは限定数しか生産していないものなので、売り切れた場合はご了承ください。

ドリームレイジングでは、今後、日本各地で開催される周年事業や祭りごとなどの支援を積極的に行い、特に費用が削減された地方自治体など公共団体が主催するイベント等のプロモーション活動で地域活性化に寄与して参ります。

(本件に関するお問い合わせ先)

- ・担当：山内（ヤマノウチ）
- ・電話：03-6272-9749（受付時間 10:00～18:00）
- ・E-mail：info@dreamraising.jp



<ドリームレイジング会社概要>

- ・会社名：株式会社ドリームレイジング
- ・代表者：代表取締役 本田恵一
- ・所在地：東京都千代田区神田神保町 3-11-1 山内ビル 2F
- ・設立：2015年7月
- ・電話：03-6272-9749
- ・E-mail：info@dreamraising.jp
- ・ホームページ：<https://www.dreamraising.jp/>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/dreamraising/>
- ・Twitter：https://twitter.com/dream_raising
- ・YouTube：<https://youtube.com/channel/UCBNaDAjhMSVjyVC-dhhIYxw>

<宗政酒造会社概要>

- ・会社名：宗政酒造株式会社
- ・代表者：代表取締役社長 宗政 寛
- ・所在地：佐賀県西松浦郡有田町戸矢乙 340 番地 28
- ・設立：1985年5月
- ・電話：0955-41-0020
- ・E-mail：munemasa@nonnoko.com
- ・ホームページ：<http://www.nonnoko.com/>

| 平成27年の受賞 |

- ・平成27年2月 ワイングラスでおいしい日本酒アワード「宗政 純米吟醸酒-15」金賞
- ・平成27年5月 International Wine Challenge「宗政 純米吟醸酒-15」Gold (Saga Junmai Ginjo Trophy)、「宗政 大吟醸」Bronze
- ・平成27年6月 梅酒全国制覇利き酒大会2015 変わり部門第一位
- ・平成27年11月 酒類鑑評会(福岡国税局主催)「純米酒 HANA MUNEMASA」金賞、「のんのこ」金賞

