



MIRAI SHUHAN

報道機関 各位

2017.1.23

ミライシュハン株式会社

東急プラザ銀座「HINKA RINKA」にミライシュハンプロデュース
「未来日本酒店」第二弾「チョコと日本酒」の出店決定!
バレンタインに向け「SAKEとチョコのマリアージュ」をご提案!

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、2017年1月26日(木)から2017年2月14日(火)まで、東急プラザ銀座3~5階のHINKA RINKA(ヒンカ リンカ)にて日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」第二弾「チョコと日本酒」をプロデュースいたします。



ミライシュハンは「日本酒はカッコいい」を発信するイベントKURA FESを主催するなど、日本酒に馴染みのない若い世代にも日本酒を楽しんでもらうべく、これまで音楽フェスやポップアップイベントでブース出店をしてきました。この度大人の女性をターゲットに東急プラザ銀座内でオープンしているファッショングセレクトストア「HINKA RINKA」に、ファッショングとしてSAKEを楽しめるような幅広いテーマを設けた期間限定店舗「未来日本酒店」第二弾「チョコと日本酒」をプロデュースいたします。

「Designers」「Vintage」「Japonism」などの複数のテーマに分け、日々の様々なシーンにふさわしいSAKEや酒器を販売いたします。更にバレンタインに向け、日本酒に詳しいフードコーディネーターから考案いただいた、チョコレートと日本酒のマリアージュもご提案いたします。

女性のためのファッショナブルなSAKEの魅力を、この機会にぜひお確かめください。



MIRAI SHUHAN

○「HINKA RINKA」特設店舗概要

期間:1月26日(木)~2月14日(火) 11時~21時

場所:東急プラザ銀座3-5F HINKA RINKA 銀座

「HINKA RINKA」特設店舗について

●多様な楽しみ方を提案する様々なテーマ

日々のシーンやSAKEの特徴、更にマリアージュや酒器などのグッズ別にテーマを設け、様々なSAKE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。

「Sparkling」

ちょっとしたお祝いの席にピッタリの華やかなスパークリング日本酒をご用意。

「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。

「Vintage」

新種ばかりがもてはやされる従来の日本酒文化へのアンチテーゼとして、ヴィンテージ日本酒の世界の奥深さを提案します。

「Japonism」

年末年始のおめでたさや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プロモーションMD。

「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

「Marriage」

チョコレートや野菜チップスなど、従来では考えられなかった意外性ある日本酒とのマリアージュを提案。



MIRAI SHUHAN

●バレンタインにぴったりなSAKEとチョコのマリアージュ

「日本酒を最も理解した料理家」を目指すフードコーディネーター真野遙氏から、未来日本酒店一押しのSAKEにぴったりのチョコレートをセレクトしていただきました。

「和食やおつまみと合わせなければいけない」という日本酒への古臭いイメージに対するアンチテーゼとして「どんな食べ物と合わせても美味しい」日本酒の側面をアプローチします。

販売するチョコレートも南フランスの老夫婦が手作りしている花チョコレートなど、珍しくオシャレなものをセレクトしております。

大人なバレンタインの贈り物に、オシャレなチョコレートにぴったりな日本酒をご一緒にみてはいかがでしょうか。ギフトラベルもご用意しております。

〈マリアージュ一例〉

「桜咲け！Pink Label」×「Raaka Pink Sea Salt」



真野氏コメント

「華やかな塩味があり、モダンかつライトな味わいの日本酒と合わせたい一品。高い香りと甘みに調和し、軽やかに流れていきます。」



〈マリアージュ考案〉

真野 遥 (まの・はるか)

目指すは日本酒を最も理解した料理家。

祐成陽子クッキングアートセミナー修了。

法政大学卒業後、商社に就職するも、料理の道に目覚めて退職。老舗料理旅館の中居、和食店と洋食店の厨房、料理研究家アシスタントなどを経て、現在は日本酒バーの女将をしながらレシピ提案やケータリング、ライターとして活動中。

季節感を大事にした、彩り豊かな料理を得意としております。



MIRAI SHUHAN

●販売商品（一例）
桜咲け！Pink Label



「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
(やちや酒造 : Designers)
SAKURASAKU glass Tumbler 雪桜

錦鯉



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。
(今代司酒造 : Japanism)

CHOC' FLEURS ターメリック&ジンジャー



卓上に桜の花を咲かせるグラスです。冷たい飲み物を入れると結露現象によって生じる水滴によって、机の上に桜の花びらを咲かせます。
(100% : Goods)



ハーブや植物とチョコレートをマリアージュ（組み合わせ）させ、花びらや木の実で飾り付けをしたチョコレート
(CHOC' FLEURS : Marriage)



MIRAI SHUHAN

HINKA RINKAについて



東急プラザ銀座内に2016年3月31日よりオープンしたファッショントレンドセレクトストア。独自の業態や自主編集売場、日本初や銀座初などを含むコーナーショップが融合した多彩なラインナップが特徴。

「品格」と「凛」とした心を持ち、ファッショントレンドを楽しみながら自分をアップデートしている大人の女性「セルフィスタ」をイメージターゲットとしている。

「キモチストア」をコンセプトとし、思いがけないモノとの出会いや発見による、高揚感や憧れ、共感などのさまざまな気持ちの創出を目指す。

公式HP : <https://www.tokyudept.co.jp/hinka-rinka/>

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、



MIRAI SHUHAN

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：<http://iccon.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」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、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×デザイン企画史上最高額を達成しました。（『酒を「デザイン」する。「桜咲け！」を創るプロジェクト』 <https://greenfunding.jp/sake/projects/1011->）

「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」を能登杜氏の雄 山岸昭治氏が担当しました。こちらの商品は醸で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。

〈お問い合わせ元〉

担当：榎戸 大輔

メールアドレス：info@modegroup.jp

電話番号：090-9231-6937