

報道機関 各位

2017.2.27  
ミライシュハン株式会社

**アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN」に  
新作日本酒を携えミライシュハンが初出展します！**

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3月7日(火)から2017年3月10日(金)の期間、幕張メッセにて開催されるアジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN 2017」KANPAI JAPANゾーンにブースを初出展し、オシャレでカッコいいミライシュハンオリジナルの日本酒をご紹介します。



MIRAI SHUHAN **FOODEX JAPAN 2017** 

ミライシュハン**は究極の食前酒をテーマに造られた「桜咲け！」をはじめ、飲み方のシーンや商品のコンセプト、パッケージまでデザインした様々な“デザイナーズSAKE”ブランドの企画・販売を行っています。**ワインは嗜んでいるけれど日本酒にはまだ馴染みがないといった方にも手に取っていただけるようにオシャレなボトルデザインの日本酒を展開しています。もちろん初心者の方だけでなく日本酒通の方にとってもご納得いただける品質の商品と新鮮なコンセプトを設定し、**新しい日本酒の楽しみ方を日々ご提案しております。**

今回はそうした“デザイナーズSAKE”ブランドをより多くの方に知っていただくべく、**アジア最大級の食品・飲料専門展示会「FOODEX JAPAN」に、新作オリジナル日本酒を携え初出展いたします。**

**「酒蔵の持ち味を最も強く表すSAKE」をコンセプトにシリーズ化した新作日本酒「Style」や、才能あふれる若き杜氏に焦点を当てたシリーズ「Stars」、新酒を楽しむ傾向の根強い日本酒文化に一石を投じるべくクラウドファンディングにて誕生した1984年仕込みのヴィンテージSAKE「1984, the bitter sweet symphony」な**



ど、ミライシュハンが展開する多様なデザイナーズ酒を余すことなくお試しください。

また、世界でたった一つの商品を創造するオーダーメイド日本酒サービス「iccon」も同時にご紹介します。

FOODEX JAPAN 2017にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

●「FOODEX JAPAN 2017」ミライシュハン特設ブース概要

期間:3月7日(火)～3月10日(金) 10:00～17:00(最終日は16:30まで)

場所:幕張メッセ ホール6 KANPAI JAPANゾーン 6A61ブース

入場料(当日券):5,000円

※当日券の購入には名刺が2枚必要です。

「FOODEX JAPAN 2017」ミライシュハン特設ブースについて

●多様なテーマを設けた“デザイナーズSAKE”ブランド

ミライシュハンが大切にするデザインとは、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を消費者に近い人間が考えることです。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ていきます。

<商品紹介（一例）>

**NEW** 「Style H by Kiichi & Akiko Hakuto」  
（石川県・白藤酒造）



・最上級の香りと旨味  
能登と南部杜氏の技術を融合した白藤酒造のスタイルを突き詰めた渾身の日本酒。酒米のみでできていながら、一瞬果汁を思わせるようなフルーティーな香りが抜けていき、しっかりした旨味が残ります。

「桜咲け！ Pink Label」  
（石川県・やちや酒造）



・究極の食前酒  
「究極の食前酒」をテーマに酒質やプロダクトデザインを設計した“デザイナーズSAKE”ブランドの代表格。華やかな香りとすっきりとした飲み口で、2015年IWCの純米大吟醸の部でブロンズを獲得。

「Stars Red by Yuta Abe」  
（新潟県・阿部酒造）



・新しい越後の酒  
一般に端麗辛口のメッカとして知られる新潟。そこで地元の原料にこだわりながらも、どっしりとした旨味が広がる酒にこだわる若手杜氏阿部裕太氏に注目。現時点で醸せる最高の純米大吟醸酒を造ってもらいました。

「1984, the bitter sweet symphony」  
（徳島県・三芳菊酒造）



・貴重な30年超熟成酒  
ワインやウイスキーの様にヴィンテージを楽しむ文化を広げるために造られた33年熟成貴醸酒。時間の経過と共に色は美しい黒へと変わり、紹興酒・シェリー酒のような木質系の独特な香りと、酸味の強い味わいが特徴。

●オーダーメイド日本酒サービス「iccon」



オーダーメイド日本酒サービス「iccon」は、お客様の要望に合わせて「酒米づくり」「テイスト作り」「デザイン」から日本酒造りを体験出来ます。

企業贈答（中元・歳暮等）や周年行事において**世界で只一つの商品**を制作、配布が可能となります。

公式HP：<http://iccon.jp/>

<サービス概要>



以下の3形態からオリジナル日本酒を製造出来ます。

**1. 自社田んぼで米から作るオリジナル日本酒**

納期：半年～ 最低発注ロット：300本以上 予算：150万円～

**2. 提携蔵元でお酒のテイストから作るオリジナル日本酒**

納期：3ヶ月程度 最低注文ロット：150本程度～ 予算：50万円～

**3. デザインから作るオリジナル日本酒**

納期：最短2週間 最低注文ロット：40本程度～ 予算：15万円～



#### FOODEX JAPAN 2017について



**FOODEX JAPAN 2017** UFI Approved Event

1976年より毎年開催しているアジア最大級の食品・飲料専門展示会です。  
2017年で42回目を迎え、世界中からバイヤーが集まる当イベントは、食品業界の  
ビジネス拡大に絶好の場と食に関する最新情報発信の場として高い評価を得てい  
ます。

公式HP：<http://www.jma.or.jp/foodex/index.html>

#### 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



オーダーメイド日本酒サービス。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。

iccon公式ページURL  
<http://iccon.jp/>

●未来日本酒店



“デザイナーズSAKE”ブランドを中心に、「テロワール」や「ヴィンテージ」など、気軽に直感的にテーマで日本酒を選べる日本酒のセレクトショップ。2016年12月26日より51日間、東急プラザ銀座にて期間限定出店を行いました。

未来日本酒店公式ページURL  
<http://6star.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」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×デザイン企画で当時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、「Product Design」を中島篤氏、「Brewer」を能登杜氏の雄 山岸昭治氏が担当。2015年インターナショナルワインチャレンジのSAKE部門にてブロンズを獲得しました。こちらの商品は醸てお楽しみいたたげる他、弊社 EC サイト 未来日本酒店(<http://6star.jp/>)にて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