

報道機関 各位

2017.6.28

ミライシュハン株式会社

代官山で60年前に建てられた酒屋を再興！
新しい日本酒カルチャーの聖地「未来日本酒店DAIKANYAMA」
ついに7月14日（金）グランドオープン

日本酒産業のリノベートをテーマに活動する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、日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」として初の常設路面店「未来日本酒店 DAIKANYAMA」オープンに向けたクラウドファンディングプロジェクトを成立させ、2017年7月14日（金）より営業を開始致します。



ミライシュハンはコンセプトやテーマで選ぶEC日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」の運営や、“日本酒はカッコいい”をテーマに日本酒の魅力を発信する日本酒イベント「KURA FES」をプロデュースし、まだ日本酒に馴染みがないという方々にも日本酒の魅力を知って頂くべく、日本酒の新たな楽しみ方を提案し続けています。これまででも、6月1日（木）から30日（金）まで渋谷ヒカリエShinQsにポップアップ出店、その他パルコの新プロジェクト「旅するPARWAGON」での日本酒エリアプロデュースなど、常にファッショニ性の高いエリアを中心に日本酒の普及活動を行ってきました。

そしてこの度、今年5月よりスタートしていたクラウドファンディングプロジェクトを成立させ、日本酒の魅力を発信する拠点として、洗練されたファッショニと文化の街・代官山に「未来日本酒店」初の実店舗を、7月14日（金）よりオープンすることが決定いたしました！

6月17日（土）にはクラウドファンディング支援者を対象にリリースパーティーを開催。蔵元様や4月に行われた「SAKE STAR FES」にて選出された日本酒の魅力を伝えるアンバサダー「ミス蔵2017」の皆さんをお招きし、未来日本酒店オリジナル銘柄をはじめとした25種類に及ぶ貴重な日本酒を、飲み放題でお楽しみいただきました。



コンセプト特化のアイテムを取り扱う「未来SAKEセレクトストア」、プレミアムな商品を1杯300円から楽しめる「未来日本酒BAR」、蔵元に代表されるSAKEのスペシャリストと交流もできる「未来日本酒サロン」からなる未来日本酒店 DAIKANYAMA。今後も“テーマ”で選んだSAKEを自由に楽しめるコンセプト型SAKEセレクトショップとして、代官山日本酒ムーブメントの聖地を目指します！

＜店舗概要＞

店名：未来日本酒店 DAIKANYAMA

住所：東京都渋谷区代官山町14-11

営業時間：12時～21時

休み：年末年始のみ



「未来日本酒店」について

●目指すはコンセプトやストーリーで選んだ新しい“SAKEセレクトショップ”



この未来日本酒店には、3つの大きな特徴と、それを表現するゾーンがあります。

①ストーリーのある個性豊かなアイテムを購入できる「未来SAKEセレクトストア」
(以下2つのエリアで構成されています)

- A. コンセプト型SAKEエリア
- B. 未来のスター蔵元が醸すSAKEエリア

②それらの商品を1杯350円から楽しむことができる「未来日本酒BAR」

③蔵元に代表されるSAKEのスペシャリストと交流もできる「未来日本酒SALON」

①「未来SAKEセレクトストア」

A. コンセプト型SAKEエリア

ここでは、コンセプト特化のアイテムを取り扱っています。

華やかな“スパークリング”や、濾過や火入れといった加工を加えない最も自然な状態の“ロウ&ナチュラル”、ユニークで独特な味わいの“ヴィンテージ”など、従来とは異なる新たなテーマを設けて、未来日本酒店のバイヤーが選りすぐったハイクオリティな日本酒をご提供いたします。



“スパークリング”の中にも、若い方でも飲みやすいフルーツと組み合わせたものから、通常も唸る最新技術を用いた高級品まで、各テーマのお酒ひとつひとつに強いこだわりとコンセプトがあります。

様々な“スパークリング”日本酒を飲み比べる。ピュアでフレッシュな本来の日本酒の味を楽しめる“ロウ＆ナチュラル”な日本酒に舌鼓を打つ。ワインやウイスキー感覚でヴィンテージ日本酒を嗜む。このように「コンセプト型SAKEエリア」は、ここにしかない日本酒の楽しみ方・新しいカルチャーの創出を目指します。

B. 「未来のスター蔵元が醸すSAKEエリア」



日本酒業界の未来を背負う次世代のスターを応援したい！をテーマにしたエリアです。

「お酒を醸す職人（杜氏）」と言えばNHKのプロフェッショナルで取り上げられたようなベテラン杜氏のイメージがありますが、実は20代や30代の若手杜氏も数多く活躍しています。

彼らは決してベテラン杜氏に劣らない技術を誇っています。例えば昨年、20代蔵元が全国新酒鑑評会という日本酒造りの全国大会で金賞を取るなど、「新時代のエース」と言われる才能溢れる蔵元も多く誕生しています。

私たちはこのような若くても勢いのあり、日本酒の未来を担っていく蔵元を応援します。

実際に、今年4月には若手蔵元が活躍する全国の酒蔵を集めた日本酒イベント「SAKE STAR FES」を開催し、2,000名以上のお客様に新しい日本酒の世界を楽しんで頂きました。その経験を活かし、未来日本酒店では全国の中でも特に注目される若手蔵元のお酒を楽しんで頂けます。

② 「未来日本酒BAR」

プレミアムな日本酒をワイングラスで1杯500円前後で楽しむことができる「未来日本酒BAR」



我々が提供するお酒は、必ずしも普段コンビニエンスストアや大手スーパーで見かけることが多い商品ではありません。

そこで、初めて見た商品を、先ずは洋服でいう試着のように気軽に楽しんで頂ける「日本酒BAR」ゾーンを設置します。ここでは日替わりや週替わりでお勧めのお酒をラインナップ。また、相性の良いおつまみとの「ペアリング」も楽しむことができます。

席数は15席、毎日10種類程度のお酒と5種類程度のおつまみをご用意しております。



● 「未来日本酒サロン」

蔵元に代表されるSAKEのスペシャリストと交流もできる「未来日本酒サロン」

未来日本酒店2階には蔵元や利き酒師、フードコーディネーターなどの酒や食のプロと交流でき、知識の増進を図ることのできる「未来日本酒サロン」ゾーンを設置します。

未来日本酒店が定期的にイベントを開催するほか、お客様がホストになって日本酒に関するイベントを企画頂くこともできます。もちろん、イベントの際には未来日本酒店で取り扱う綺羅星のようなお酒を楽しむこともできます。

※未完成ですが、築60年超の重厚な雰囲気のある空間をサロンに改装する予定です



ファッション&カルチャーの要素を取り入れた日本酒の楽しみ方

日本には1,400を超える蔵元がありますが、コンビニエンスストアやスーパーマーケットで見ることができる銘柄は、1店舗あたり数点から多くても数十点です。

これは約1,400の蔵元の中で、上記流通に載せることができるような量と商品の均質性を確保できるできるような蔵元が非常に限られているからです。

しかし、実はそんな大手流通に乗らない蔵元の中には、匠の伝統と革新の融合に成功した、驚くほど美味しいお酒を醸し出す蔵が多く存在します。

実際に、毎年イギリス・ロンドンで開催されているInternational Wine Challengeにおいても、Gold（金賞）受賞蔵のうち、大手流通中心のいわゆる大規模蔵（生産石高10,000石以上の蔵）は8.5%のみでした。逆に言うと、世界で極めて高く評価されている日本酒の91.5%は、必ずしも大手流通に乗っていない=スーパー・コンビニで見かけることのない商品と言ることができます。

我々は、そのような中小規模のクラフト蔵元を洋服や雑貨を楽しむのと同様のやり方で応援したいと考えています。

現状お店に並んでいるお酒はほとんどが「使用米の精米歩合」（純米大吟醸酒、吟醸酒、純米酒などの分類。スペックとも呼びます）によって分けられています。精米歩合に代表される原料の情報も確かに重要な知識かもしれません。

しかし、例えば私たちが洋服を選ぶとき、例えば綿80%、カシミヤ35%、絹50%のような原材料のスペックだけで判断するでしょうか。もちろん原材料も重要な判断材料の一つですが、どのようなデザイナーがどういうコンセプトでその洋服を作っているか、実際にその洋服の形はどのようなものか、ということが原材料のスペックと同等以上に判断材料としてわかりやすく、また重要視されるのではないでしょうか。

我々はファッションの世界同様、バイヤーが独自のコンセプトでお酒を選ぶ“セレクトショップ”の概念を大切にします。





セレクトショップではバイヤーのセンスに則った、コンセプチュアルながらもツボを抑えた商品が並び、新進気鋭なブランドを取り入れながら、日々新しいファッショナルチャーを創り出しています。

そして、消費者はセレクトショップが提案する世界観の中で、自分のセンスにあった商品を選ぶことが出来ます。このようなファッショングの要素を取り入れ、原材料のスペックだけではなく“テーマ”や“コンセプト”で直感的に日本酒を選んでもらいたい！それが私たちの想いです。

代官山を選んだ理由



代官山はファッショング度の高いお客様が好む街。和食というよりは、フレンチやイタリアンなどのイメージの方が強いかも知れません。フレンチやイタリアンの街に、何故日本酒のお店を設けるのか。



例えば、ウィスキーはスコットランド発祥と言われていますが、ウィスキーを飲んでいる方の中でスコットランド料理を日々楽しむ方はどれくらいいるでしょうか？

ウィスキーはジャンルを問わず、世界中どんな料理があるところでも楽しまれています。日本酒も和食とのマリアージュだけでなく、フレンチやイタリアンを含むあらゆる料理と戦えるはずです。

店舗を構える建物は昭和の時代、酒屋だった場所。今回の出店は、新しい日本酒のカルチャーと古き良き酒屋の伝統の融合を図る「ルネッサンス」をもかねた企画なのです。

なお建築デザインは、**若手建築家集団CUP**がプロデュースします。

[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>

未来日本酒店

TOKYO



MIRAI SHUHAN

●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。

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。また、2017年6月1日から30日まで、「渋谷ヒカリエShinQs」にて未来日本酒店 Daikanyamaオープンに先駆け期間限定出店をしております。

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」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。こちらの商品は醸にて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：PRチーム寺田 祐貴/榎戸 大輔

メールアドレス：contact@modegroup.jp

電話番号：080-7840-7740