

# 3日で錬成！自宅で作るあなただけの至福の樽熟成酒

## 本物のウイスキー樽材使用の酒熟成キット #酒ハック第2弾

### クラウドファンディング Makuake にて応援購入開始

【数量限定】2024年6月27日～8月3日／クラウドファンディングサイト「Makuake」にて応援購入開始

お酒好きの方からの熱狂的な支持を受け、昨年のクラウドファンディング合計調達額\*日本一の3500万円を記録した酒ハックプロジェクト株式会社（本社：浜松市中央区、代表：種石健一）は、国内のウイスキー蒸留所で使用されていた古樽を活用したまったく新しい酒熟成キット「樽スティック・樽プレート」を開発。その応援購入をクラウドファンディングサイト「Makuake」にて募集を開始しました。募集期間は2024年6月27日(木)から。受付終了日は8月3日(土)まで。数量限定最大50%割引で販売しております。（\*酒熟成キットとして 弊社調べ）

URL : <https://www.makuake.com/project/sakehack02/>



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL : sakehack2003@gmail.com

## プロジェクトの概要

仲間とのひとときや一日の終わりに飲むお酒を、もっと美味しく楽しみたい！

そんな方の思いに応えるお酒の熟成キット「#酒ハック」。

専用の木材をセットして待つだけで、いつものお酒に、樽熟成したようなまろやかさと芳醇な香りをプラスする人気のキットの第2弾が登場しました。

今回は、なんと長年ウイスキー樽として使われた本物の樽材を使用しました！

お酒好きが開発した、お酒好きなあなたのためのキットです。

7種の銘木を使用し、飲み比べも楽しめるキットとして登場した第1弾は、昨年クラウドファンディングサイト「makuake」と「CAMPFIRE」で3200人以上の皆さんから合計3579万円以上の応援購入をいただき、\*日本一の支援額となりました。

商品をお届けし、使っていただく中で、いつものお酒をより簡単にもっとおいしいもの、もっと特別なものにしたい！そんな思いをもった皆さんからいろいろなお意見もいただきました。

今回登場の「#酒ハック 樽スティック・樽プレート」は、そんなご意見も参考に、より手軽にいつものお酒をアップグレードできる、「本物の樽」を使った熟成キットです！

(\*酒熟成キットとして 弊社調べ)



### 【本物のウイスキー樽材使用の酒熟成キット#酒ハック第2弾 クラウドファンディング概要】

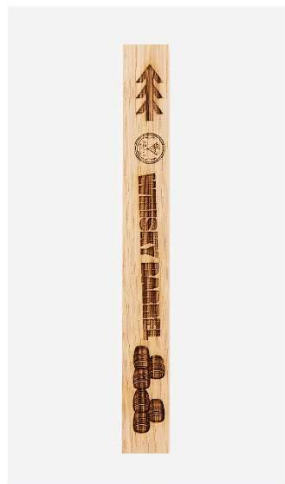
|                 |   |
|-----------------|---|
| プロジェクト名         | 本物のウイスキー樽材使用！わずか3日でお酒を風味豊かな樽熟成酒に   酒ハック第2弾<br>( <a href="https://www.makuake.com/project/sakehack02/">https://www.makuake.com/project/sakehack02/</a> ) |
| クラウドファンディング実施期間 | 2024年6月27日(木)18:00~8月3日(土)18:00   |
| 受付窓口            | クラウドファンディングサイト「makuake」<br>( <a href="https://www.makuake.com/project/sakehack02/">https://www.makuake.com/project/sakehack02/</a> )                    |
| 目標金額            | 100,000円  |
| 返礼品             | 新開発の#酒ハック 樽スティック・樽プレート  |
| その他             | ・超々早割は一般販売予定価格より最大50%引き<br>・各商品は限定生産とし、販売数が上限に達した時点で販売終了とします  |

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL: sakehack2003@gmail.com

## 新開発の # 酒ハック 樽スティック・樽プレートのご紹介

ボトルに入れて使える  
樽スティック



いつもの  
ボトルに

ロックで  
飲むときの  
マドラーに

熟成スピードが早い  
樽プレート



早く熟成  
させたい  
ときに

オリジナル  
果実酒を  
漬けるときに

極上のウイスキーの風味を  
いつもの一杯に加える

# Sake hack



今日飲むお酒を極上の一杯にするために使ったのは、国内の蒸留所でウイスキーの熟成に使われていた樽材。数十年に渡り香り高いお酒の成分が染みこんだ樽材なので、香りも味わいも驚くほどまろやかになります。

樽熟成酒は、なぜおいしいの？



木樽で熟成したお酒が美味しいのは、樽に含まれるタンニンや香り成分の一つであるエステルなどがお酒に溶け出すから。お酒の荒々しさが和らぎ、芳醇な香りとまろやかな風味のお酒に変わります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL : sakehack2003@gmail.com

実は、樽に加工できる良質な木材は減少しているうえ、樽作り職人も少なくなっています。さらに、新しい木材には荒々しさもあり、熟成度合いを調整するのは難しいという点もあります。そのため、「樽は世界を旅する」と言われるほど樽は世界で再利用されているのです。例えば新樽を使うと決められているバーボンウイスキーの熟成に使われた樽は、その役目を終えた後、スコットランドや台湾、日本に渡ってまたウイスキーの熟成に使われます。

一度使用されることで、異なる酒の成分や香りが少しずつ加わり、複雑でおいしい日本の樽熟成酒が生まれているのです。

## # Sake hack

酒愛好家だからできた

「#酒ハック 樽スティック・樽プレート」

### 3つのポイント

#### point 01

長年使われてきたウイスキー樽材使用で  
芳醇な味わいを手軽にプラス

#### point 02

2種類ご用意！  
スティックタイプとプレートタイプ

#### point 03

廃棄される樽を使い  
SDGsにも寄与



#### point 01

長年使われてきたウイスキー樽材使用で  
芳醇な味わいを手軽にプラス



今回素材にしたのは、国内の著名蒸留所で人気ウイスキーの熟成に使用されていたウイスキー樽。何十年もお酒を貯蔵し、芳醇なお酒の成分が染みこんだ樽材です。

樽スティック・樽プレートをお酒に入れると、染み込んだお酒の成分が少しずつ抽出され、いつものお酒に熟成酒ならではの旨みと香りを加えてくれます。

長く漬けるほど味わいが芳醇になり、美味しくなります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL : sakehack2003@gmail.com



長年使用されてきた樽材なので、変化はおだやか。  
それでも3日ほど漬けると、色合いも変わり、格段に美味しくなります。



今回は2パターンをご用意しました。

1つは従来の「#酒ハック」と同じプレートサイズの「樽プレート」。専用ボトルにセットし、ボトルにウイスキーを注いで熟成させます。もう一つは新登場のスティックタイプ「樽スティック」。お酒のボトルにそのまま入れていただけるサイズです。



樽プレートは専用ボトルにセットして使用します。特大サイズでお酒に触れる部分が多いので、短時間でまろやかな風味に熟成します。お酒をボトルに入れば、1～3日で樽材から成分が染み出し、驚くほどの味わいがグレードアップ。長く漬けるほど、味わいに深みがでて美味しくなっていきます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL : sakehack2003@gmail.com



樽スティックはお手持ちのボトルに入れて使用が可能。ボトルに入れるだけなので、より手軽に熟成酒の味わいを楽しめます。3～7日程度漬けると変化を実感いただけると思いますが、長く漬けておくほど、味わいが変わり、あなただけの極上の一杯になっていきます。

2本入れて使用してもOK。熟成のスピードが早くなるだけでなく、風味も深くなります。また、グラスに入れたウイスキーに入れてマドラーの用に使うのもおすすめです。

こだわり派の方は、ご自分でスティックを焼き入れ(チャーリング)してもOK。より豊かな風味に仕上がります。

※焼き入れをする際は火傷や火事にならぬよう、十分お気を付けてください。



ウイスキーを樽に入れる際は、樽の内側を焼き、焦がして使います。次に使う際には内側を削って使うので、使ううちに樽材が薄くなり、割れるなどして使えなくなってしまいます。

今回使用する樽材は、何年も使用されて割れが出たものや何度も削られて薄くなったものなど、廃棄予定の物を使用。焦げた部分を削り落としたうえで、熟成に必要な成分が残っている部分だけを使用しました。



ウイスキーの熟成には使えなくても、長年使われていた樽だからこそ持っている芳醇な香りは十分に残っている木材です。

なんとか、同じようにお酒をおいしくする、という形で活用したい、再利用したい。

そんな想いで商品化に至った、SDGsなプロジェクトなのです。

ホンモノの樽材を使って  
熟成酒の楽しみを皆さんに

# Sake hack



酒ハックプロジェクトでは梱包工程の一部を、浜松市内の視覚にハンディキャップを持つ方たちのための就労支援施設「ウイズ蜷塚」委託しています。



今回のプロジェクトの始まりは、静岡県にある蒸留所で使われた樽材を再利用しているという別の就労支援施設との出会いでした。

その施設では、使われなくなったウイスキー樽を分解して木工製品を作っていました。話を聞くと、樽にはウイスキーの香りがほのかに残っており、有効活用する方法がほかにもないかと考えているとのことでした。

そこで考えたのが「お酒の熟成に使うこと」でした。なにより、実際にウイスキーの熟成に使われていたホンモノの樽材を使うということに魅力を感じました。

すぐに蒸留所の方と会わせてもらい、「#酒ハック」プロジェクトのお話をしたところ、樽材を販売してくれることに。今回のプロジェクトがスタートしました。

樽をばらし、使えるところを切り出していくのは思ったより難しい作業でした。でも、おかげでウイスキーの成分が染み込んだ、まだまだ十分に熟成に使える部分がたくさんあることが分かりました。従来の#酒ハックより何倍もコストも掛かってしまっていますが、何とか工夫して加工できる体制が整いました。



実際にお酒に漬けてみると、ホンモノの樽材を使うことで確実にワンランク、ツーランク味わいがアップグレードすると実感できました。

「#酒ハック」の「多くの人に熟成の楽しみを知ってもらいたい」というコンセプトに、ぴったりの商品だと思っています。

世界には、ウイスキーだけでなくシェリーやラム、ワインなどを熟成した樽がたくさんあります。今後は、そんな樽を輸入して、さまざまな熟成の風味を楽しめる商品も作っていきたい。ラムカスクフィニッシュ、シェリーカスクフィニッシュなどの豊かな味わいを多くの人が手軽に楽しめる環境を作りたい。

琥珀色に変わった、自分だけの熟成のお酒を見ながら、私たちは考えています。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL : sakehack2003@gmail.com

## 酒ハックプロジェクト株式会社について

酒ハックプロジェクトは静岡生まれのアウトドア好き、写真好きのプロダクトデザイナーが 2023 年に立ち上げた、ソーシャルグッドなお酒にまつわるプロダクトをお届けする会社です。

昨年クラウドファンディングサイト「makuake」と「CAMPFIRE」で 3200 人以上の皆さんから合計 3579 万円以上の応援購入をいただき、\*日本一の支援額となりうれしいコメントもたくさんいただきました。（\*酒熟成キットとして 弊社調べ）

また、静岡県からも製品のデザイン性やソーシャルグッド性を高く評価され「2023 グッドデザインしずおか金賞」を受賞しました。

プロジェクト終了後「早くできるが、熟成しすぎた」「お酒によって合わないものもあった」などのコメントもいただき、誰もが、もっと簡単に、よりおいしいお酒にできないかずっと考えていました。

そんなとき出会ったのが、とある酒造メーカーが運営するウイスキー醸造所でした。ウイスキーの貯蔵に使われていた樽の再利用を考えているという話を聞き、ぜひ、同じお酒に使って、よりおいしいお酒を簡単に、失敗なくつくるために有効活用したい、と思いました。

そうして生まれたのが今回の「#酒ハック 樽プレート・樽スティック」です。

ウイスキーの価格が高騰している今、リーズナブルなウイスキーをより美味しくしたい。熟成を待つ間のワクワク感を多くの人に味わってもらいたい。そう思う気持ちがより強くなっています。

皆さんのとっておきの熟成酒のお話を、SNS などでもぜひ共有してください！一緒に充実したお酒ライフを楽しんでいきましょう！

### これまでに開発した商品

・わずか半日でいつものお酒を風味豊かな樽熟成酒に。国産銘木使用の「#酒ハック」

<https://www.makuake.com/project/sakehack/>

### 受賞歴・取材歴

・CAMPFIRE クラウドファンディングアワード 2023 ベスト 10 ノミネート

<https://camp-fire.jp/awards/nominated>

<https://camp-fire.jp/projects/695851/view>

・2023 グッドデザインしずおか金賞

<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/shokogyoservice/chiikisangyo/1044755/1040119/1057495.html>

・しずおか第一テレビ「まるごと」コットン CLUB

<https://www.tv-sdt.co.jp/marugoto/contents/?seq=89515>

### 【会社概要】

社名：酒ハックプロジェクト株式会社

本社所在地：静岡県浜松市中央区鍛冶町 100-1 ザザシティ浜松中央館 B1F

代表取締役：種石健一

事業内容：製造業

設立：2023 年

事業内容：酒熟成キット「#酒ハック」の製造販売

HP：<https://sakehack.com/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

酒ハックプロジェクト株式会社 MAIL：[sakehack2003@gmail.com](mailto:sakehack2003@gmail.com)