

2019年4月23日
株式会社 WAKAZE(ワカゼ)



日本酒ベンチャー「WAKAZE」世界進出プロジェクト第1弾

世界で酒を醸す！仏・パリに酒蔵を立ち上げる

2019年9月にOPEN予定

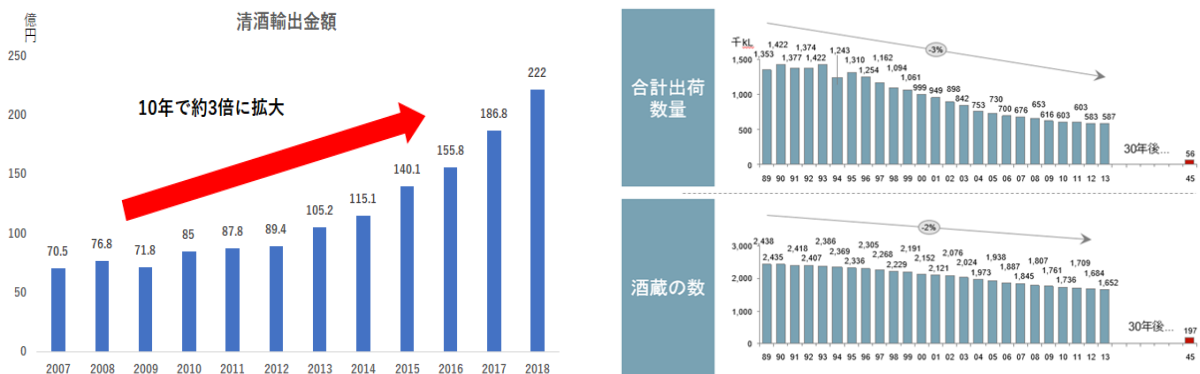
日本酒ベンチャー株式会社 WAKAZE（ワカゼ 本社：山形県鶴岡市 代表取締役 CEO：稲川琢磨）は、世界展開プロジェクトの第一段として、今夏フランス・パリに酒蔵を開設します。これに向け、2019年3月にはフランス・パリに子会社（会社名：WAKAZE FRANCE SARL / 株式会社 WAKAZE の100%子会社）を設立しました。パリではその場で搾りたての日本酒を楽しめるテイスティングスペース併設予定です。



WAKAZE 醸造責任者兼パリ酒蔵にて杜氏を務める今井翔也

日本国内ではなく海外に酒蔵を造る背景

清酒の輸出額は、インバウンドや「SAKE ブーム」の追い風もあり、右肩上がりに成長を続けています。2018年時点では、10年前の約3倍の拡大を見せ、222億円の市場規模になっています。しかし、国内市場も合わせた合計出荷数量を見ると毎年減少を続け、さらに清酒の製造業者は減る一方です。



(※参照：国税庁『清酒製造業者の輸出況』、日本政策投資銀行『清酒業界の現状と特徴』)

クラフトビールは酒税改正により製造免許取得の条件が下がり盛り上がりを見せる一方、清酒の製造免許申請は非常に厳しいのが現状です。特に、法定最低製造量の障壁が未だ高いことや、清酒の需給バランスを保つという目的のために、国内での清酒免許取得は容易ではありません。このような理由から、日本酒は現在低迷の一途をたどるにも関わらず、国内での新規参入は不可能に近く、市場に大きな変化が起こりづらい状況です。

そこで、WAKAZE では

- 1) 日本よりも酒の製造免許が習得しやすい
- 2) 現地醸造により酒の市場を根本から広げていきたい

との理由の元、日本を飛び越え、海外での蔵造りを開始します。

また、パリを選んだ理由は、世界の食文化の中心地であるフランスで洋食とのマリアージュを念頭に商品開発をしてきた WAKAZE の酒を発信し、日本酒をワイン同様世界に根付いた酒にしていくことを目指すからです。

WAKAZE は定番商品「ORBIA」の開発以来、食とのペアリング、とりわけ洋食とのペア

リングを念頭において商品開発をしてきましたが、全てはこのフランスでの醸造を見据えてのことです。フランスでの酒造りも、濃醇な味わいの多いフランス料理との相性を意識して、ボディが強く香りの高いお酒の製造をしていく予定です。

パリ酒蔵から日本酒文化の発信、その特徴

パリ酒蔵では、醸造所だけでなく搾りたての酒をその場で味わえるテイスティングスペースも併設する予定です。

■パリ酒蔵の特徴と裏話

酒蔵が位置する場所は、Greater Paris と呼ばれるパリ広域内の VAL-DE-MARNE（ヴァルデュマルネ）エリアに立地し、広さは 450 m² の 1 軒屋です。代表の稲川自身が 30 軒以上の物件を探し回り、機能性とアクセスに優れた物件を選定しました。

■ワイン文化パリで醸す酒の特徴 酒を樽熟成

WAKAZE は「土地性を活かした酒造り」を重視しており、パリ酒蔵でも可能な限り原料は現地から調達する方針です。米は南仏カマルグ地方で栽培されるジャポニカ米を、水はミネラル豊富な硬水を使用する予定です。また、シェリー、ヴァン・ジョーヌ、カルバトスといった豊富な種類の樽を利用して酒を熟成する製法やワイン酵母を使用した日本酒の醸造にも挑戦する予定です。



パリ酒蔵の完成イメージ図

応援される酒蔵を目指し、クラウドファンディングを実施

パリ酒蔵の立ち上げにあたり、4月15日(月)にクラウドファンディングによる資金調達を開始しました。初回醸造酒は、クラウドファンディング支援者限定でお届けします。クラウドファンディングの情報は、WAKAZE 公式 HP や Facebook などを通して逐一報告していきます。

▼クラウドファンディング専用ページはこちら▼

<https://www.makuake.com/project/wakaze-paris/>

日本酒ベンチャー「WAKAZE」について



株式会社 WAKAZE は 2016 年設立、「日本酒を世界酒に」をビジョンに活動するベンチャー企業です。これまで「委託醸造」という形で自社の商品を開発・販売し、「ワイン樽を活用して熟成させた日本酒《ORBIA（オルビア）》」や植物やスパイスを入れて風味づけをした新感覚の酒「ボタニカル SAKE《FONIA（フォニア）》」など革新的な酒を世に送り出してきました。

2018 年 7 月には「その他醸造酒」の製造免許を取得し、東京・三軒茶屋にて自社どぶろく醸造所と併設飲食店をオープン、新時代の「SAKE」の開発と発信を行なっています。

どぶろくが飲める三軒茶屋醸造所 & 飲食店「Whim SAKE & TAPAS」

2018 年 7 月に WAKAZE 初の自社醸造所「WAKAZE 三軒茶屋醸造所」を開設しました。どぶろくや、お茶やボタニカル素材を使用した酒など、これまでに類を見ない新しい酒を開発しています。

また醸造酒に併設する飲食店「Whim SAKE & TAPAS」を開業。クリームチーズや濃醇な味付けの肉料理など、WAKAZE の酒とのペアリングを意識したビストロ形式で料理



を提供しています。全面ガラス張りので、飲食をしながら醸造所も見ることができるこの店舗は酒造りを身近に感じながら食事を楽しめる場にしたい、との思いを込めて出来上がりました。

飲食店のみの取材も歓迎です。

※以下、メディア関係者限定の特記情報です。個人のSNS等での情報公開はご遠慮ください。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WAKAZE(ワカゼ) 広報担当：岩井 電話番号：080-4361-3011

メールアドレス：press@wakaze.jp FAX：0236-06-5324