

## -Company Profile-

社名	株式会社WAKAZE
事業内容	日本酒・SAKEの製造、販売
所在地	[本社] 〒997-0015 山形県鶴岡市末広町5番22号 [東京オフィス] 〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋1-39-7-406 [三軒茶屋醸造所] 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂1-15-12
設立	2016年1月
資本金	8,400万円
従業員数	取締役3名 + 正社員12名
代表	代表取締役社長 稲川琢磨

## -History-

2016.1	株式会社WAKAZE設立
2016.6	本社を山形県鶴岡市に移転。稲川も移住。
2017.3	ワイン樽熟成日本酒「ORBIA(オルビア)」を1stブランドとしてリリース
2018.3	ボタニカルSAKE「FONIA(フォニア)」をリリース
2018.7	初めての自社醸造所となる「WAKAZE三軒茶屋醸造所」オープン
2018.7	醸造所併設バル「Whim(ウィム) SAKE & TAPAS」オープン
2019.3	フランスに100%子会社である「WAKAZE FRANCE SARL」を設立
2019.5	スパイラルベンチャーズ、ニッセイキャピタル、株式会社中島董商店、 日本政策金融公庫、他4名の個人投資家から1.9億円の資金調達を実施
2019.11	パリ醸造所「KURA GRAND PARIS」オープン
2021.6	ジャフコ グループ株式会社、株式会社ニッセイ・キャピタル、株式会社マクアケ、 株式会社MAKOTOキャピタルより総額3.3億円の資金調達を実施

## -VISION/MISSION-

### VISION 日本酒を世界酒に

今はまだ、日本国内でも海外でも、日本酒のことを知り、その味を楽しんでいる人はごく一部に過ぎません。そんな世界中の人々に、「SAKEという新しい選択肢を提供」することで私たちは〈世界のアルコールの歴史で最も大きな革命〉を起こします。そして、「日本酒を世界酒にする」ことを通じて、世の中に新しい“価値”を創造して、世界中の食卓に驚きと笑顔と感動を生み出していきます。

### MISSION 『ワクワクするSAKE造りを通じて、人生をより豊かにする』

普段、何気なく飲んでいるお酒。その一杯がもし“心が踊りだすような、ワクワクするお酒”だったら、人生がより楽しく豊かになると思います。WAKAZEは世界最先端のSAKEの醸造技術を持つ〈発酵ギーク集団〉として世界中に日本酒の価値を広めていくことで、誰もが自由にワクワクしながら日本酒を楽しめる世界を実現します。

## -Officer-

### 稲川 琢磨 / Takuma Inagawa 代表取締役CEO/創業者

1988年生まれ。慶應義塾大学理工学研究科で修士課程修了。在学中にはフランス政府の奨学金給費生として2年間パリのEcole Central Parisに留学。前職はボストンコンサルティング・グループにて経営戦略コンサルタント。2016年に独立・起業しWAKAZEを設立。2019年からはフランスに移住しパリ醸造所の陣頭指揮を取る。

### 岩井 慎太郎 / Shintaro Iwai 取締役COO

1986年生まれ。一橋大学社会学部社会学科卒業。前職は楽天株式会社に勤務。楽天トラベル、ウェディング、教育事業などで、営業、企画、マーケティング、新規事業策定などを担当。2017年7月にWAKAZEに入社し、現在は取締役として営業、人事、広報などを国内事業を幅広く担当。実家は横浜で100年続いた酒飯店。

### 今井 翔也 / Shoya Imai 取締役CTO/共同創業者

1988年生まれ。東京大学農学部卒業。食品EC企業オイシックス在籍中、代表稲川と出会いWAKAZE創業。秋田・新政酒造、富山・栴田酒造店、新潟・阿部酒造、群馬・聖酒造で蔵人として修行を積み、酒造りの知識と技術を横断的に会得。実家は1841年創業の群馬・聖酒造の酒造一家。三軒茶屋醸造所およびKURA GRAND PARIS初代杜氏。

「その他の醸造酒免許」を取得し、東京都世田谷区の三軒茶屋に立ち上げたWAKAZE初の自社醸造所。四季折々の気候や、天然の微生物の力を活かした「自然な造り」をベースに、どぶろくやポタニカルSAKEのほか、SAKEの新たな可能性に挑戦するべく様々な酒造りに挑戦しています。常に新しいレシピでSAKEを仕込んでおり、年間30種類を超えるクラフトなSAKEを世に送り出しています。その醸造スペースはわずか4.5坪で200Lの醸造タンク4本がひしめき合っています。ガラス1枚隔てて、飲食店「Whim SAKE & TAPAS」を併設しており、醸造所を眺めながら造りたてのお酒をお楽しみいただけます。

## -Brewery Profile-

醸造所名 WAKAZE三軒茶屋醸造所  
所在地 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂1-15-12  
創立年 2018年7月  
杜氏 戸田京介



## -Chief Brewer-

### 戸田 京介/Kyosuke Toda 三軒茶屋醸造所2代目杜氏

2018年9月 東京工業大学在学中に、三軒茶屋醸造所立ち上げ直後から蔵人として杜氏 今井翔也に師事。同年冬には千葉・木戸泉酒造と群馬・土田酒造にて修行し、伝統と自然製法に回帰しながらも革新的な酒造りを行う最前線に触れる。2019年6月 大学を休学し、WAKAZE入社。同年9月の今井渡仏にあわせて三軒茶屋醸造所での酒造業務を任せられ、数多くの新技術を生み出す。2020年4月より、三軒茶屋醸造所杜氏として指揮をとる。

## -Photo-

自社醸造所（東京都世田谷区）  
三軒茶屋醸造所

<https://photos.app.goo.gl/RG8gheFi4MT8fR7g7>



直営飲食店（東京都世田谷区）  
WhimSAKE&TAPAS

<https://photos.app.goo.gl/PvxsbYVMV5bbigsP8>



ビジョン「日本酒を世界酒に」を目指し、「世界中でSAKEが造られ、飲まれる世界」の実現の第1歩として、2019年11月に立ち上げたWAKAZE2つ目の自社醸造所です。フランスだからこそ醸せる土地性と味わい（テロワール）を重視し、フランス産原材料にこだわる酒造りを行います。パリ醸造所は、パリ中心地からも電車で20分ほどの距離に位置し、酒造りだけでなくSAKE文化の発信拠点も担います。2,500Lのタンクをはじめ、特注の圧搾機や麴室など、酒造りの設備を揃えており、その規模はヨーロッパ最大です。

## -Brewery Profile-

醸造所名 WAKAZE KURA GRAND PARIS  
所在地 9 Rue de la Bergerie, 94260 Fresnes  
創立年 2019年11月  
杜氏 今井 翔也



## -Chief Brewer-

### 今井 翔也/Shoya Imai KURA GRAND PARIS初代杜氏

京大学農学部卒業後、食品EC企業オイシックスに入社し、在籍中に代表稲川と出会いWAKAZEを創業。退職後、秋田・新政酒造、富山・榊田酒造店、新潟・阿部酒造、群馬・聖酒造で蔵人として修行を積み、酒造りの知識と技術を横断的に会得。

実家は天保12年（1841年）創業の群馬・聖酒造で、父が蔵元杜氏、長兄が聖酒造8代目社長、次兄は愛知・丸石醸造にて酒を醸す酒造一家。（母の実家は岐阜・千代菊）。

WAKAZEでは醸造技術担当として、《ORBIA》《FONIA》の開発を技術面から支え、「WAKAZE 三軒茶屋醸造所」では醸造責任者として酒造り全体を統括。

## -Photo-

自社醸造所（フランス パリ）

パリ醸造所 KURA GRAND PARIS

<https://photos.app.goo.gl/DP54oeSyFJ2Mb5G97>

