

高級日本酒ブランド「TAKANOME」
伊勢丹新宿店にて1/31より期間限定で販売

～ フラッグシップ商品からコラボレーション商品、海底熟成酒など5種類のお酒が登場 ～

株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）が運営する高級日本酒ブランド「TAKANOME」は、伊勢丹新宿店にて2024年1月31日（水）から2月6日（火）まで期間限定で販売をいたします。定番のフラッグシップ商品「TAKANOME」、2023年10月にリリースした「TAKANOME 火入れ」に加え、TAKANOME海底熟成など限定商品も登場いたします。



2019年に職人が丁寧に作った高品質な日本酒を飲んで欲しいという思いから、「既成概念にとらわれない、うまさのみの追求」という信念を掲げて立ち上がった高級日本酒ブランドTAKANOME。

現在は世界5カ国への輸出や国際イベントでの提供を継続的に行うなど、国内外から注目を集めています。

今回は、通常は公式ECサイト毎週夜21時からのみ購入可能なフラッグシップ商品の「TAKANOME」、昨年10月に発表した「TAKANOME 火入れ」の定番商品に加え、2022年に300本限定で販売をした「TAKANOME 海底熟成」、2世界的な陶芸家・アーティストの道川省三氏とコラボレーションをして発表をしたコレクションも数量限定で販売いたします。全ての商品にオリジナルのショッパーも付属し、ギフトにもおすすめです。

商品を実際に手に取り、ご覧いただける貴重な機会です。みなさまのお越しを心よりお待ちしております。

《イベント詳細》

- 開催場所：伊勢丹新宿店 B1F 粋の座（和特選）・和酒
- 会期：2024年1月31日（水）～2024年2月6日（火） 10:00～20:00

※営業時間は館のスケジュールに準じます。最新の情報は伊勢丹新宿店のHP等をご確認くださいませ。

※2024年2月2日(金) 伊勢丹新宿店本館・メンズ館は全館イベント開催につき休業させていただきます

TAKANOME 商品価格 ¥15,400 (税込) (無濾過生原酒)

香り パイナップル

味わい：口に入れると優しいパイナップルのような甘味が口いっぱいに広がる。

余韻は、爽やかな酸味とオレンジの皮のような軽やかな苦味が全体をまとめる。

ペアリング：ステーキ・ローストビーフ、鶏肉のコンフィ、タコのカルパッチョ、酢豚

TAKANOME 火入れ 商品価格 ¥18,700 (税込)

香り 南国フルーツ

味わい：繊細なパイナップルの甘さが舌の上をなぞるように広がり、爽やかな酸味としっかりとしたアルコールの存在感が口中で絶妙なハーモニーを奏でる。

ペアリング：和牛ステーキ、鴨のロースト、天ぷら、棒棒鶏

TAKANOME 海底熟成 (無濾過生原酒)

静岡県は南伊豆のヒリゾ浜の沖合500mの海中15mで半年間熟成をさせ、その後冷暗所にて3年間熟成。変化を楽しめる、熟成前との飲み比べがおすすめ。

*各4本限定。180mlの熟成前のTAKANOMEが付属。

Milky Way (天の川) 商品価格 ¥44,000 (税込)

伸びやかな甘みが口いっぱいに広がり、口当たり非常にまろやかな味わいを堪能できる。

普段日本酒を飲まない方や女性にもおすすめ。

・ペアリング：カマンベールチーズ、チータラ

Diamond Fuji (ダイヤモンド富士) 商品価格 ¥38,500 (税込)

酸味と甘味の絶妙なバランスが口の中でまろやかに広がり、食欲をそそる。

・ペアリング：和牛、赤身のお肉、生ハムのサラダ

『創造的逸脱 / Creative deviance』 商品価格 ¥24,200 (税込) (無濾過生原酒)

世界的な陶芸家 道川省三氏とのコラボレーションコレクションがリバイバルで登場。

道川氏の本拠点である愛知県瀬戸市の「土」、そして彼の作品の特徴である「うねり」をオマージュ。

自然釉から得たエネルギーをストレートに表現する道川氏の世界観をラベルに落とし込んだ。

*数量限定

《商品スペック》

■原料米：山田錦（山口県産100%） ■アルコール度数：16% ■内容量：720ml

■製造元：はつもみぢ（山口県）

※情報に左右されずに本来の味わいを楽しんでほしいとの思いから「精米歩合」は非公開です。

**TAKANOMEについて****TAKANOME**

2019年、「うまさ」のみを追求するという信念を持って、山口県の老舗酒蔵“はつもみぢ”と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランドです。「日本酒」という職人が作る作品を通じ、日本の文化の美しさと深みある伝統を伝え、世界中のライフスタイルを彩るラグジュアリーブランドを目指しています。パイナップルのような香りと味わいが特徴で、ミシュランのシェフや、5つ星のホテルソムリエからも高い評価を得ています。

『鷹ノ目』の酒銘は、鷹のごとく高い視点から物事を捉え、既存の固定概念に捉われない新たな日本酒の価値を生み出し、世界に羽ばたく日本酒でありたいという思いが込められています。

■公式HP：<https://takanome-sake.com/>

■公式Instagram：<https://www.instagram.com/takanome.sake/>

<報道関係者様 お問い合わせ>

株式会社Forbul 広報担当：岩崎 TEL: 080-4809-4624 E-mail: iwasaki@forbul.net