

中田英寿が代表を務める株式会社JAPAN CRAFT SAKE COMPANYと
「シーバスリーガル」のコラボレーション

『Chivas Craft Brothers Project』始動！

「シーバスリーガル」と「榊田酒造店」のクラフトマンシップが競演し
新たな味わいを創造



JAPAN CRAFT SAKE COMPANY
代表取締役CEO 中田英寿氏



株式会社榊田酒造店
代表取締役 榊田隆一郎氏

ベルノ・リカール・ジャパン株式会社が展開するスコッチウイスキー「シーバスリーガル」は、中田英寿氏が代表を務める株式会社JAPAN CRAFT SAKE COMPANYのプロデュースにより、「シーバスリーガル」と「榊田酒造店」とのクラフトマンシップ、フレンドシップの競演『Chivas Craft Brothers Project(シーバス クラフト ブラザーズ プロジェクト)』を立ち上げました。プロジェクト始動にあたり、2018年1月18日、中田英寿氏と榊田酒造店 代表取締役 榊田隆一郎氏と共に記者発表を行いました。

中田英寿氏は、ビジネスを通して社会に貢献した人物に贈られる名誉賞『シーバスリーガル ゴールドシグネチャー・アワード Presented by GOETHE』*の2017年度受賞者で、JAPAN CRAFT SAKE COMPANYの代表取締役CEOを務め、日本の食文化やものづくりを精力的に世界へ発信されています。その彼が架け橋となって世界的なスコッチウイスキーブランド「シーバスリーガル」と、富山県の名酒「満寿泉」で知られる1893年創業の蔵元「榊田酒造店」が出会いました。

【プロジェクト概要】



本プロジェクトでは、日本とスコットランドの文化を融合し、日本酒造りとスコッチウイスキー造りの伝統技術を組み合わせ新たな味わいを創り上げます。「シーバスリーガル」の歴史において、日本酒とのコラボレーション企画は初の試みです。JAPAN CRAFT SAKE COMPANYの監修のもと、「シーバスリーガル」のウイスキー熟成に使用した樽を「榊田酒造店」の日本酒造りに使用してクオリティに変化を与え、新しい価値の日本酒を製造します。現在、ウイスキー熟成樽に日本酒を詰め、熟成を行っています。完成時期は6月頃を予定しておりますので、改めて発表させていただきます。

プロジェクトパートナーの詳細および記者発表トークセッションでのコメントは、次頁をご参照ください。

*『シーバスリーガル ゴールドシグネチャー・アワード Presented by GOETHE』は、スコッチウイスキー「シーバスリーガル」と雑誌「GOETHE」によって2011年から毎年開催。“本業のビジネスの成果を通して社会に活力を与えると同時に、社会貢献にも寄与された方”に贈られる名誉ある賞です。中田英寿氏は、2017年度ビジネスイノベーション カルチュラル部門の受賞者です。

CHIVAS CRAFT BROTHERS

【プロジェクトパートナー】

■ 中田英寿氏 株式会社JAPAN CRAFT SAKE COMPANY 代表取締役CEO

元サッカー日本代表選手として偉大な功績を残された中田英寿氏は、現役引退後、日本の文化、伝統、農業、モノづくりに直接触れ、世界に誇れる文化や技術を再発見し、より多くの人へ知っていただく活動を行っています。中田氏が代表を務める事業会社「JAPAN CRAFT SAKE COMPANY」では、酒蔵やその数々の銘柄、そして文化を、成長し続ける世界市場に向けて紹介し、日本酒の魅力を世界に発信しています。国内最大の日本酒イベント「CRAFT SAKE WEEK」の定期開催はじめ、コンサルティングやプロモーションなど、日本酒業界の国内・国外での繁栄を多岐にわたってサポートしています。
(シーバスリーガル ゴールドシグネチャー・アワード 2017年度ビジネスイノベーション カルチュラル部門 受賞者)



[コメント]

世界的に流通しているシーバスリーガルと何か一緒にできるということは、これからの日本酒にとって一つの大きなステップになると思いました。

ウイスキーを熟成した樽は味と香りがしっかり付いているので、その樽にどういう味を入れていったら元々のウイスキーの風味がプラスになるか、お互いの良さを殺さないように味を整形していくにはお酒はどういったものが良いのか、梶田さんと相談してきました。

ウイスキーも日本酒も飲み物は食文化の一つです。それぞれ違いや特徴をきちんと理解してもらおうということがその先につながるので、(完成後のお披露目は)色々な形で考えていきたいと思っています。

■ 株式会社梶田酒造店

1893年(明治26年)創業の富山を代表する日本酒ブランド「満寿泉」を展開する蔵元。「満寿泉」は、世界的な品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」のSAKE部門で金賞を獲得するなど、海外でも高く評価されています。5代目の代表取締役社長、梶田隆一郎氏は富山県酒造協同組合会長を務めるほか、岩瀬まちづくり株式会社を立ち上げ、富山市東岩瀬の町並み再生にも貢献しています。



[コメント]

世界に向けて日本酒のポジションをどうやって上げるかと日々考えている中で、このプロジェクトはとても大きいチャンスだと思いき、エキサイティングで本当に喜びを感じています。

シーバスリーガルの熟成樽は強いので、そこに日本酒を入れるとウイスキーの印象しなくなる。それが日本酒の弱いところでもあり、もっと深い味を出すということが日本酒のこれからのアプローチの一つになると思い、ヒデさんのアドバイスをもとにやってみました。黒い米や赤い米、それとも磨かずに造るかなど、今までの吟醸酒造りや綺麗な白木の桶とは対局なところで、日本の米を使ってどう表現できるかとトライしてみたところ、ピンク色のお酒ができたりとかなり楽しんでます。これが実際に樽の中に入るとどういう色をしてどのようなお酒になるのかとてもワクワクするチャレンジです。

このプロジェクトが日本酒や日本のポジションを上げるきっかけになると思い、完成をとても楽しみにしています。

■ シーバスリーガル

スコッチウイスキー「シーバスリーガル」は、1801年にスコットランドで設立されたシーバスブラザーズ社のフラッグシップ・ブランドです。1800年代半ばにウイスキー製造に本格的に取り組み始め、ブレンデッド・ウイスキービジネスの礎を築き、1909年に世界初のラグジュアリーウイスキーとして「シーバスリーガル」が誕生。そのリッチでスムーズな味わいは、現在、世界の150以上の国と地域で愛飲されています。
※「シーバスリーガル」は、ペルノ・リカール・ジャパン株式会社が日本での輸入販売を行っています。

