

共同配信のため、重複して配信される場合がありますが、予めご了承ください。

報道関係者各位

HINEMOS

2020年2月25日
株式会社 RiceWine

**日本酒「HINEMOS」× ゼネラル・オイスター
牡蠣専用日本酒「CACCCI No.6 & No.7」誕生！**

2020年3月9日（月）より、全国のゼネラル・オイスター26店舗 および
「HINEMOS」オンラインショップにて販売開始！

飲む”時間”をコンセプトにした日本酒ベンチャー株式会社 RiceWine（本社：神奈川県小田原市、代表取締役 CEO 酒井優太）が展開する日本酒ブランド「HINEMOS」は、「ガンボ&オイスターバー」など全国に26店舗のオイスターバーを展開する日本最大級※のオイスターバーチェーン株式会社ゼネラル・オイスター（本社：東京都中央区、代表取締役社長：吉田秀則、代表取締役 CEO：丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」）と初のコラボレーションにより、牡蠣との最高のマリアージュを楽しめる2種類のオリジナル日本酒「CACCCI（カッキー）」を開発しました。

「CACCCI No.6」「CACCCI No.7」として、2020年3月9日（月）より、ゼネラルオイスターが展開する26店舗にて提供を開始するほか、「HINEMOS」オンラインショップ限定にて小売販売をスタートします。

※：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



「CACCCI No.6」



「CACCCI No.7」

開発背景

かねてより、日本の牡蠣には、日本のお酒「日本酒」が欠かせないと考えていたゼネラル・オイスターは、イメージに合う日本酒のペアリングが少ない状況に課題を感じていました。そんな中、「日本酒」の既成概念にとらわれることなく、新たな切り口で挑戦し続けている「HINEMOS」と出会い、今回のコラボレーションが実現しました。

「日本酒」ではなく「ライスワイン」という新たなポジションで、牡蠣の時間を最高なものにできる日本酒を目指し、何度も試飲を重ね、乾杯にぴったりの微発泡と食中酒として牡蠣とのマリアージュをお楽しみいただける辛口の2種類が誕生しました。



商品概要

▼CACCCI No.6 (微発泡)

酵母が作り出す炭酸ガスを閉じ込めた、発泡性のある低アルコールの日本酒。お米の細かな粒や酵母が残っているので白濁しています。

<味わい>

甘酸っぱい果物や乳製品を連想する香り。口に含むと豊かな甘味とシュワシュワとした炭酸ガスが広がります。余韻にはレモンのようなフレッシュな酸味があり、フルーツのような甘酸っぱい味わいが楽しめます。

精米歩合 70% / アルコール 5 度



▼CACCCI No.7 (辛口)

酵母の発酵をコントロールし、甘味を抑えて酸味を極立たせた超辛口の日本酒。

<味わい>

清涼感のある爽やかな香り。口に含むと控えめな甘味や旨味が感じられ、そこからシャープな印象の酸味が口に広がり後味は爽快でドライ。ソフトな口当たりと対照的な鋭いキレ味が楽しめます。

精米歩合 60% / アルコール 16 度



▼おすすめペアリングメニュー

CACCCI No.6 …… 牡蠣とフォアグラのソテー、ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、カキフライ

CACCCI No.7 …… 牡蠣 ウニ ホタテの磯辺巻き、牡蠣のマリネと馬肉のユッケ風、
炙り牡蠣とローストビーフ 牡蠣醤油とわさび

提供・販売概要

①ゼネラル・オイスター店舗

提供開始： 2020 年 3 月 9 日 (月)

価 格： No.6 グラス 750 円 (税別) ※店舗限定販売

No.7 グラス 880 円 (税別) ※店舗限定販売

No.6 & No.7 300ml ボトル 2,180 円 (税別) ※全店

No.6 & No.7 500ml ボトル 3,590 円 (税別) ※全店

販売店舗：全国ゼネラル・オイスターグループ 26 店舗

<東京都> エミットフィッシュバー GINZASIX、ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店、ガンボ&オイスターバー 池袋東口店、オイスターテーブル 銀座コリドー店、オイスターテーブル 上野さくらテラス店、オイスターテーブル 浜松町店、カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店、フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店、シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店、キンカウカ 小田急新宿店

<神奈川県> オイスタープレートラゾーナ川崎店、ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店、シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店、キンカウカ 横浜ベイクォーター店

<千葉県> ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<茨城県> ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<宮城県> 仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店

<富山県> 入善 牡蠣ノ星

<愛知県> オイスタールーム 名古屋ラシック店

<大阪府> ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店、ガンボ&オイスターバー なんばパークス店、ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店、オイスタールーム 梅田ハービスエント店

<兵庫県> ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

<福岡県> フィッシュ&オイスターバー キャナルグランドプラザ店、レカイエオイスターバー JR 博多シティ店

②「HINEMOS」オンラインショップ

販売開始：2020年3月9日（月）11:00

価格：No.6 & No.7 300ml ボトル 2,180円（税別）

No.6 & No.7 500ml ボトル 3,590円（税別）

URL：https://hinemos.tokyo

日本酒「HINEMOS」について

2018年に創業した日本酒ベンチャー株式会社RiceWineが運営する日本酒ブランド。「日本酒をもっとシンプルに」という創業者の思いから誕生した「HINEMOS」は、「時間」をコンセプトにした今までにない全く新しい日本酒。技術的に難しいとされる低アルコール原酒を実現し、辛口から甘口まで幅広い味わいのラインナップを展開。

社名：株式会社RiceWine

代表者：代表取締役CEO 酒井優太

所在地：神奈川県小田原市栄町3-12-8 旧三福2F

設立：2018年8月2日

URL：（会社）<https://ricewine.co.jp>（ブランド）<https://hinemos.tokyo>

ゼネラル・オイスターについて

ゼネラル・オイスターは、2000年に株式会社ヒューマンウェブとして創業。今年19年目を迎える。2001年に一号店を出店して以来、日本に「オイスターバー」市場を創造するべく出店を継続。2015年3月には東証マザーズ市場へ上場し2016年4月1日より「株式会社ゼネラル・オイスター」へ商号変更。2017年11月には、海洋深層水浄化方法の特許取得。現在は、全国に26店舗のオイスターバーを展開、また養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に努める。

社名：株式会社ゼネラル・オイスター

代表者：代表取締役社長 吉田秀則、代表取締役CEO 丹野裕介

所在地：東京都中央区日本橋茅場町2丁目13番13号 共同ビル7階

設立：2000年4月3日

URL：（会社）<http://www.g-oyster.com/>（店舗）<http://www.oysterbar.co.jp/>

▼「CACCCI（カッキー）」

牡蠣にあわせていただくためのゼネラル・オイスターのオリジナルワインシリーズ。No.1~4はスペインの老舗ワイナリーであるトーレス社がチリに設立した「ミゲル・トーレス・チリ」と共同開発したワイン。

No.1 ソーヴィニヨン・ブラン／No.2 シャルドネ／No.3 ピノ・ノワール／No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン



<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社RiceWine 広報担当：酒井

電話：080-4361-1913 メールアドレス：info@ricewine.co.jp