

“超”高真空特許技術のインターホールディングス、 「真空日本酒」で日本酒業界のGXを推進する実証実験を 本日 11/10 より開始

～『真空日本酒プロジェクト』第2弾として同日よりクラファンも開始～

真空率 99.5%を可能にする世界唯一の“真空特許技術”でサプライチェーン向け事業を展開する株式会社インターホールディングス（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長 CEO：成井五久実、<https://www.inter-hs.com/>）は、日本各地の5酒蔵が参画し「真空日本酒」で全国の酒蔵のGX（グリーントランスフォーメーション）※を推進する実証実験を、本日 2023年11月10日（金）より開始します。

本取り組みは、2023年10月1日（日）に発足した『真空日本酒プロジェクト』の一環であり、その第2弾として応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて、「日本酒5酒蔵の新たなチャレンジ！真空日本酒プロジェクト（https://www.makuake.com/project/shinku_nihon_syu/）」も同日より開始します。



■ 概要

本実証実験では、真空日本酒の実現化に向けて、酒蔵側の運用や流通に関する具体的な課題とその解決方法を探ります。また、一般消費者に対しては独自の真空逆止弁により“最後の一滴まで鮮度が維持され、開けたての日本酒のおいしさを毎日ちょっとずつ楽しむ”という体験を提供します。これにより、一升瓶に代わる新たな容器の利用シーンなど含めあらゆる有用性や、瓶から真空パウチになることで見込める物流コストおよびCO2排出量の大幅減などについて検証します。

今後は、酒蔵専用の真空パウチ充填機の開発や、それに伴い可能性が広がる海外への販路拡大などを推進予定です。まずは、2024年中に日本全国に1,400箇所程あると言われていた酒蔵の約1割にあたる約100箇所の酒蔵の参画を目指します。インターホールディングスでは、あらゆる“モノ”に真空を活用することでサプライチェーンが抱えるフードロス・GHG（温室効果ガス）・コスト削減などの課題解決を支援してまいります。

WINTER HOLDINGS

■ 応援購入サービス「Makuake (マクアケ)」内のプロジェクト

名称 : 日本酒 5 酒蔵の新たなチャレンジ！真空日本酒プロジェクト
詳細 : https://www.makuake.com/project/shinku_nihonsyu/

■ 商品と参画酒造のコメント



商品左から)

① 「作 真空 ver.」 (ざく) / 三重県

今回真空パウチの商品を販売するのは、弊社の酒の特徴である新鮮さを皆様に楽しんでいただきたかったからです。1869年(明治二年)に大黒屋清水清三郎商店としてこの地に創業して以来150年初の試みです。ぜひお試しください。

(清水清三郎商店株式会社 代表取締役 清水慎一郎氏)



② 「南部美人 特別純米 真空 ver.」 (なんぶびじん) / 岩手県

日本酒をまだ飲んだ事の無い国内外の人に「試す」事を、インターホールディングスの“真空特許技術”により品質確保しながらSDGsにも配慮しつつ行える可能性を持ったプロジェクトになると信じています。

(株式会社南部美人 代表取締役社長 久慈浩介氏)



③ 「水芭蕉 純米大吟醸 翠 真空 ver.」 / 群馬県

(みずばしょう じゅんまいだいぎんしょう すい)

日本酒容器の多様性と可能性を感じ、本企画に参加させて頂きました。将来に向けて、環境や資源への考えを見つめなおす機会にしていきたいと思えます。(永井酒造株式会社 代表取締役 永井則吉氏)



④ 「純米大吟醸 神蔵 KAGURA 無濾過・無加水 真空 ver.」 / 京都府

今回の真空パウチは、瓶が持つ重く・割れやすいことや、酒量が半端になってくると酸化が進んでしまうといった欠点を全てカバーしてくれるものだと思います。このような革新的な取組みに参画できることはもうすぐ創業から300年を迎える私たちにとっても大変に意義深いものです。皆様、日本酒と次世代の新技术との融合をぜひ我々と共にお楽しみください。(松井酒造株式会社 代表取締役 松井治右衛門氏)



⑤ 「七田 純米吟醸 真空 ver.」 (しちだ) / 佐賀県

注ぐ度に真空状態を保ちながら、お客様に品質の高い日本酒を楽しんでもらえるということも大きな魅力ではありますが、その容器重量の軽さが画期的だと思います。容器の軽量化は流通におけるCO2排出量軽減を実現できると考えており、佐賀県認定のGS推進モデル企業として期待しております。(天山酒造株式会社 六代目蔵元 七田謙介様)



WINTER HOLDINGS

■日本酒のプロが銘柄を厳選

日本酒という大切な文化を守り伝えるべく、国内外で活動してきた知見を活かし、本プロジェクトにおいても自信を持っておすすめできる銘柄をチョイスしています。



日本酒家 高岡麻彩氏 プロフィール

京都生まれ京都市育ち。関西学院大学総合政策学部卒業

日本酒唎酒師、調理師、(株)日本酒にしようの CEO

日本酒を若い人へ訴求し、業界を活性化していきたい想いから生酒サブスクサービス事業を経営。独自の五感エッセンスを取り入れたお料理やスイーツと日本酒のペアリングや、独自の視点で音楽やアートを組み合わせたイベントプロデュースを行う。「日本酒を知ることは、日本を知ること」をモットーに、日本酒は大切な文化であり、守り伝えていくべく国内外に活動を広げている。

■日本酒業界の GX への挑戦を、“超高真空”で後押しする『真空日本酒プロジェクト』とは



日本文化の象徴の1つともいえる日本酒ですが、昨今の国内消費量は減少傾向にあります。さらに、コロナ禍の影響で日本酒の出荷数は減少の一途を辿っています。さらに“一升瓶”の需要も激減したことで、瓶生産メーカーが製造をやめたり、瓶回収業者が相次いで廃業したり、運送コストも高騰したりなど、日本酒を取り巻く業界はさまざまな課題を抱えています。

日本のみならず、海外の日本食レストランをはじめ世界中で日本酒を楽しむ機運が高まりつつあるにも関わらず、対応が困難なこの状況からの脱却を目指す“日本酒業界の新たな GX への挑戦”を、世界唯一の“真空特許技術”で後押しすべく、日本酒家である高岡麻彩氏とタッグを組み、本プロジェクトを発足しました。

■インターホールディングスの“超高真空特許技術”とは

日本を代表する発明家であるインターホールディングス名誉会長でもある萩原忠が、ハジメ技研にて30年もの月日をかけて開発しました。これまで600以上の特許を取得しNASAのアポロ計画にも参加されている萩原先生は、ロケットの油圧機器から“超高真空特許技術”の着想を得ており、真空率99.5%を可能にする技術は世界唯一です。この技術を世界に広めるべく2022年インターホールディングスが権利譲渡し、商品開発や真空容器の販売を開始しました。お米は6カ月後も新米の状態を保つことが可能で、生産者からは「3ヶ月間保存したお米も精米直後の米のおいしさと変わらない」との声も。また、オリーブオイルは10カ月間酸化しないことも判っています。



INTER HOLDINGS

■インターホールディングスとは



Package Zero



Foodloss Zero



Carbon Zero

「捨てない」毎日を、未来に。

スローガンとして“「捨てない」毎日を、未来に”を掲げ、インターホールディングスが保有する世界唯一の“超高真空特許技術”を活用し、地球全体で年間およそ 510 億トン排出されている二酸化炭素の削減を目指すクライメートテック※スタートアップです。保有する“真空特許技術”は、真空率 99.5%（超高真空）を実現する世界唯一の技術で、ロケットと同じ技術を使用しています。これを食品に活用することで酸化を防ぐことができるので、賞味期限が大幅に伸びたり、生産から物流で利用することで物流コストを下げたりすることが可能です。あらゆるサプライチェーンが抱えるフードロス・GHG（温室効果ガス）・コスト削減などの GX における課題解決支援を通じて、循環型社会の発展に寄与することを目指します。

※クライメートテック：世界的な気候変動の問題解決のために、CO2 排出量の削減・地球温暖化の影響への対策などを講じるための革新的なテクノロジー

※GX（グリーントランスフォーメーション）：化石燃料をできるだけ使わず、クリーンなエネルギーを活用していくための変革や、その実現に向けた活動のこと。

■会社概要

社名	： 株式会社インターホールディングス
URL	： https://www.inter-hs.com/
所在地	： 東京都渋谷区恵比寿 3 丁目 42-13 1F
代表者	： 代表取締役社長 CEO 成井 五久実（なるい・いくみ）
設立	： 2019 年 3 月
資本金	： 5,100 万円
スローガン	： 「捨てない」毎日を、未来に
事業内容	： 真空特許技術のライセンスおよび製品ビジネス GX コンサルティングビジネス