

三陸沖・広田湾で沈めるまるやかで濃醇なノド越しの数量稀少"海中熟成酒"の先行予約販売スタート。

陸前高田市・広田湾で日本酒やワインを海中熟成させることで味が変わる特性を活かした日本でも珍しい体験型の観光サービスや消費者、飲食店向けに海中熟成酒の販売を展開するプロジェクトの新たな取り組みとして、2019年8月27日より、手頃に海中熟成を楽しめるミニサイズの提供とお気に入りのお酒を海中熟成する持込サービスなどの先行予約を行います。



広田湾漁協の漁師で構成される広田湾遊漁船組合（岩手県陸前高田市：会長 大和田晴男）は、陸前高市内複数事業者とともに地域活性化を目的として2017年11月より、広田湾海中熟成プロジェクトを立ち上げ、日本酒やワインを海中熟成させることで味が変わる特性を活かした日本でも珍しい体験型の観光サービスや消費者・飲食店向けに海中熟成酒の販売を展開しております。



この度、プロジェクトのさらなる認知と消費拡大を狙いとして、初の取り組みとなる 1) お手頃に海中熟成酒をお楽しみ頂ける180mlサイズの海中熟成酒 2) お客様のお気に入りのお酒を海中熟成させる持込みサービスを実施いたします。

本クラウドファンด์限定リターン

-1.【初】お手頃に海中熟成酒をお楽しみ頂ける180mlサイズの海中熟成酒



クラウドファンด์限定で、手軽に海中熟成酒をお試し頂けるミニサイズ（一合瓶:180ml）の飲みくらべセット（海中熟成1本&未熟成1本）を用意しております。対象となる酔仙純米酒はキレと濃厚な味わいが特徴で、海中熟成によってまろやかかつ旨味が増す味わいになると予想しております。

-2.【初】お気に入りのお酒を海中熟成させる持込みサービス

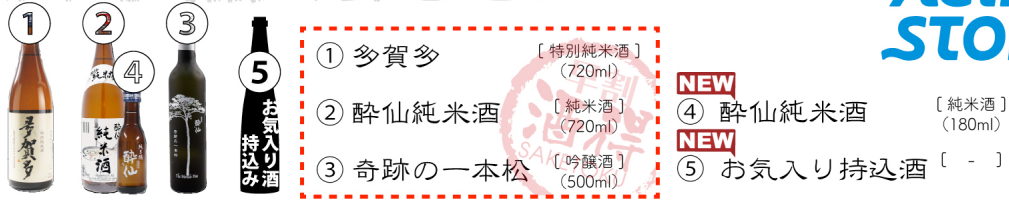


貴方のお好きなお酒を海中熟成するサービスです。今回のクラウドファンด์で、お申込み頂いた方のお気に入りのお酒をお送り頂いて、陸前高田の海で海中熟成させます。お気に入りのお酒が海で熟成させるとどういった味わいになるのか、貴方だけの変化をお楽しみ頂けます。

-3.その他リターン

海中熟成対象一覧

IWATE
HIROTAWAN
**AGING
STORY**



- ① 多賀多 [特別純米酒] (720ml)
- ② 酔仙純米酒 [純米酒] (720ml)
- ③ 奇跡の一本松 [吟醸酒] (500ml)
- ④ 酔仙純米酒 [純米酒] (180ml)
- ⑤ お気に入り持込酒 [-]

180mlサイズや持込酒以外にも四合瓶（720ml）サイズの海中熟成酒の飲みくらベセット（1種類～3種類）をお選び頂けます。またオプションで広田湾産海産物もお選び頂くことができます。

項	リターン名	金額
1	岩手県最高賞受賞いわて広田湾 牡蠣のバーニャカウダ	¥3,000
2	【オプション】 広田湾産海産物ミニセット	¥5,000
3	【ミニ】 海中熟成酒飲みくらベセット (合計2本)	¥5,500
4	【早割20%OFF】 海中熟成酒1種飲みくらベセット (合計2本)	¥10,000
5	【早割15%OFF】 海中熟成酒1種飲みくらベセット (合計2本)	¥10,700
6	【早割10%OFF】 海中熟成酒1種飲みくらベセット (合計2本)	¥11,300
7	海中熟成酒1合瓶飲みくらベセット (合計2本)	¥12,500
8	海中熟成酒2種飲みくらベセット (合計4本)	¥19,800
9	海中熟成酒3種飲みくらベセット (合計6本)	¥27,000
10	漁船貸切！貴方だけの海中熟成体験	¥100,000

海中熟成とは

-1. 海中熟成による変化



海での熟成は酒蔵熟成よりも3倍～10倍の速度とも言われており、全国的にもまだまだ数量が少ないことから、なかなか味わえない希少性の高く、高値で取引されています。また味覚分析の結果、まろやかさと旨みが増すことはわかっているものの、原因に関する詳細な研究は行われておらず、まだまだ謎が多いのが現状です。



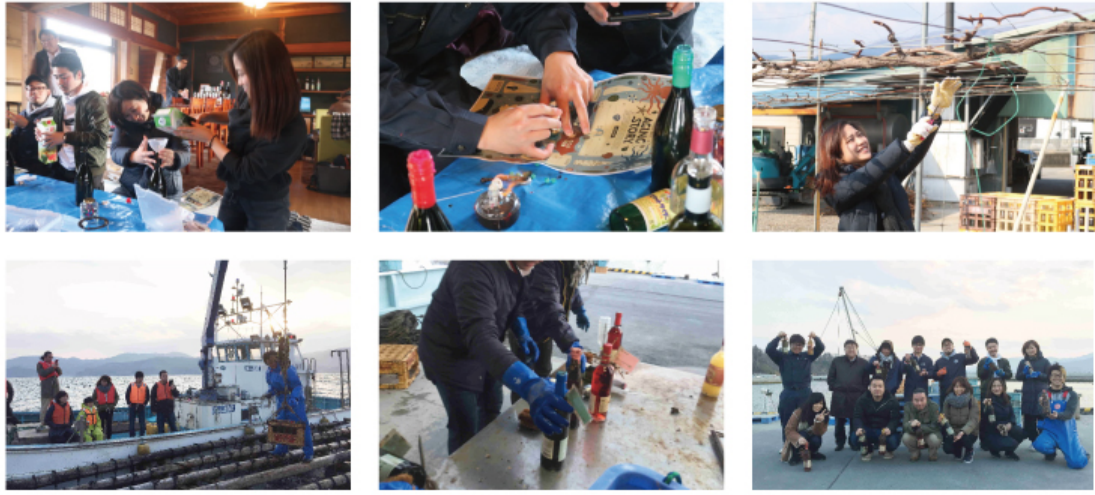
-2. 世界に1つだけの海中熟成酒



海中熟成されたお酒は水揚げした際には海藻や貝などの雑モノが付いており、海での熟成の様子を物語ってくれます。ぎっしり付着する場合もあれば、ほとんどつかないものもあり、一つ一つ模様は違っており、世界に1つだけのボトルが出来上がります。

これまでの活動概要

-1. 海中熟成体験サービスの提供



海中熟成を行っている地域は日本でも10ヶ所ほどある中で、当組合では日本でも珍しい体験型の海中熟成体験サービスを提供しております。

-2. 複数の地域資源を海中熟成



市内外の様々な地域資源を海中熟成し、体験型観光サービスや特産品の商品化へ。

これまで日本酒、ワイン、ビール、シードル、ジュース（りんご、ぶどう、トマト）、ホワイトリカー、お米（地元のブランド米「たかたのゆめ」、酒粕、調味料（酢、醤油、味噌、梅干）の海中熟成を実施しております。色々な地域資源を海中熟成させて、観光サービスや商品化に向けて研究を行っています。

プロジェクトの背景やこれまでの活動詳細はコチラをご覧ください

<http://hirotawan-yugyosen.com/service/AGED/>

広田湾遊漁船組合のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrIp/company_id/42581

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

広田湾遊漁船組合（広田湾漁業協同組合） 事務局：鍛冶川直広
岩手県陸前高田市小友町字茗荷1-10（広田湾漁協米崎小友支所内）

TEL：0192-47-5397 FAX：0192-47-5387

Mail：info@hirotawan-yugyosen.com

HP：<http://hirotawan-yugyosen.com/>

