

## CraftSakeBreweryだからこその自由な酒造り「ホップのSake」 WAKAZE×木花之醸造所×haccobaコラボレーションで6月25日発売開始

これからも、Sake文化を豊かにする新たな「その他の醸造酒」の造り手を常に歓迎します。

東京都世田谷区のCraft Sake Brewery「三軒茶屋醸造所」を運営する日本酒メーカー株式会社WAKAZE（本社：山形県鶴岡市 / 代表取締役：稲川琢磨）は、「木花之醸造所」（株式会社ALL WRIGHT / 本社：東京都台東区 / 共同代表：細井洋佑、堀木慎太郎）および「haccoba-Craft Sake Brewery-」（株式会社haccoba / 本社：福島県南相馬市 / 代表：佐藤太亮）と協働し、共通のテーマでSakeをつくるプロジェクトを発足しました。

第1回は、2021年2月創立の「haccoba-Craft Sake Brewery-」の醸造開始を祝い、そのメインプロダクトである「ビールの原料ホップを使ったSake」を軸に3蔵がそれぞれの「ホップのSake」造り上げました。6月25日（金）12時00分より、各オンラインストアおよび未来日本酒店4店舗で発売開始します。

これからも、Sake文化を豊かにする新たな「その他の醸造酒」の造り手を常に歓迎します。



### ● コラボレーション背景

#### 「日本酒」の枠を超えた自由なSake「その他の醸造酒」

日本人になじみ深い文化のひとつである「日本酒」。その製造には「清酒の酒類製造免許」が必要です。じつは、その取得には高いハードルがあり、休廃業した酒蔵を買収する以外に新規参入はむずかしい状況にあります。

日本酒を愛する若者たちが「自分たちの酒造りをしたい!」と思ったときに、新規参入方法として活路を見出したのが「その他の醸造酒の酒類製造免許」です。

「その他の醸造酒」では、清酒製造過程のうち搾る工程を経ない「どぶろく」や、清酒製造過程で米以外の原料を加える新たなジャンルのSakeも製造が可能です。そのため、伝統的な日本酒造りを軸におきながらも、これまで交わることもなかった素材とクロスオーバーした新しいSakeを生み出すことが可能となります。

「その他の醸造酒」のCraftSakeBreweryは、2018年7月に「WAKAZE三軒茶屋醸造所」が創立、2020年6月には「木花之醸造所」、そして2021年2月には「haccoba -Craft Sake Brewery-」が立ち上がりました。今後も、日本各地で夢をもった若者たちのCraftSakeBreweryが創立されていきます。

### さらに新たな造り手を生む「自由な酒造り」

本企画は、より多くの方に「その他の醸造酒」CraftSakeBreweryを知っていただくことを目的に発足しました。より多くの方に知っていただくことで、さらに新たな造り手が生まれ、その自由な酒造りを通じて、ゆくゆくは日本酒文化の発展につながると信じています。

企画第1回は「haccoba -Craft Sake Brewery-」の創立を祝い、その特徴的テーマである「ホップ」を軸に、3軒の醸造所の特色豊かにSakeを造りあげました。本来ビールの原料である「ホップ」をSake醸造に取り入れることで、その文化のクロスオーバーにより新たな価値を生み出します。

今後も、自由な酒造りを象徴するべく、新たな造り手の誕生を祝う企画を発信してまいります。Sake文化を豊かにする「その他の醸造酒」の造り手を常に歓迎します。

#### ● 三者三様の「ホップSake」

### WAKAZE三軒茶屋醸造所 杜氏：戸田 京介

●所在地：東京都世田谷区太子堂1-15-12

WAKAZE初の自社醸造所として、2018年7月に創立した三軒茶屋醸造所では、Sakeの持つ様々な可能性に挑戦しています。我々が目指すのは、香りや五味は勿論、多様な製法で造られる豊かなSake文化です。希少となった伝統的な手法や革新的な発想を活かし、クリエイティビティ溢れる醸造を行うことができれば、より驚きと多様性に溢れたものになり、新たな酒造文化が生まれる拠点になれるのではないかと。こういった思いからスタートし、今まで米と出会うことの無かった新しい素材との出会いを重ねてまいりました。今後も様々な分野から意欲的に学び、日常に驚きと発見を彩れるような、既成概念を超える新たな香味を生み出し続けます。



戸田 京介  
WAKAZE 三軒茶屋醸造所



WAKAZE 三軒茶屋醸造所  
東京都世田谷区 / 2018年7月創立

WAKAZE三軒茶屋醸造所 杜氏：戸田 京介

#### ●ホップのSake「recipe no.065 FONIA salt ~French Hop~」

ホップはWAKAZE縁の地でもあるフランスの現地品種を使用しました。ピタリング（苦みづけ）には $\alpha$ 酸値の高いホップ品種「aramis」を用いることで、以前のホップSakeに比べてホップ由来の苦味を特徴的に感じられるようになっていきます。また伝統的なフランスのホップ品種である「Strisselspalt」はシトラス様の香りを含んでおり、同時に使用したホップ品種「Mistral」はフルーティな香りが特徴であるなど、クエン酸を生成する白麹との相性の良いセレクトを意識しました。仕上げに南仏カマルグ地方の塩をいれ、酸味とのバランスを調えました。カマルグ地方はWAKAZE FRANCEでの酒造りにつかう米を栽培しているエリアでもあり、塩の生産でも有名な地域です。中でも希少な天日塩「Fleur de Sel」を使用して、WAKAZEらしい新たなサワーSakeを完成させました。

塩味によって引き立ったクエン酸の爽やかな刺激が炭酸を想起させ、ホップ由来の苦味とともに爽やかに飲みいただけるバランスになっています。

#### ・造り手の想い

当醸造所でホップを使用するのは、今回で4回目。ゴーゼ、ポーター、IPAなど様々なビアスタイルを参照しながら醸造してまいりました。今回は“ホップ×酸味”に焦点をあて、黄麹を使わず、使用麹は白麹のみの仕込を行い、加えてフランス・カマルグ地方の地中海塩を用いることで酸味・苦味・塩味が主体となる、これからの季節にもふさわしいSakeとなっています

#### ・スペック

原材料：米、米麹、フレンチホップ(Aramis, Strisselspalt, Mistral)、地中海塩

使用米：山形県産つや姫（精米歩合70%）

内容量：500ml

アルコール分：14%



recipe no.065 FONIA salt ~French Hop~

### 木花之醸造所 醸造長：岡住 修兵（※2021年6月より日向 勇人）

●所在地：東京都台東区駒形2-5-5

2020年6月に東京・浅草の地で「その他の醸造種免許」を取得し、どぶろくを中心にSake造りを開始した醸造所です。醸造所の名前は台東区の区木でもある「桜」が咲くように美しい姫という意味があり、酒造りの神様でもある木花之開耶姫（コノハナノサクヤビメ）から頂きました。定番銘柄ハナグモリは、木花之開耶姫が咲かせた桜の中をくぐるかのような幸福感を味わって欲しいと考え名付けました。日本酒ブームで、若い蔵人は全国に増えておりますが、独立して醸造を行うハードルは非常に高いのが現状です。将来独立したいと考えている若者が、木花之醸造所で醸造、販売経験を積んで、免許取得のノウハウや資金調達について学び、全国各地で醸造所を立ち上げることができれば、お酒の世界はもっともっと面白くなると考えております。全国のお酒造りを志す若者のステップアップの場として、機能できればという思いで醸造所を立ち上げました。麹室を併設するなど日本酒造りと同様の技術を用いて、限られたスペースや道具の中でも本格的な酒造りを目指しています。



## 岡住 修兵

木花之醸造所



## 木花之醸造所

東京都台東区 / 2020年6月創立

木花之醸造所 醸造長：岡住 修兵

### ●ホップのSake「木花之醸造LAB07 ホップどぶろく」

クラフトビール醸造家、森振水が醸造アシスタントとしている強みを生かし（他の醸造所の若者たちからからなぜかずるいと言われます笑）、どぶろくに合うホップ選びや組み合わせや、使用方法をこだわりました。近年日本酒でも注目されている4MMPをホップの力で増幅できないか？というのが今回のテーマ。アメリカ産のホップが業界の中心といっても過言ではない状況ですが、敢えてアメリカ産以外のホップを選定、また白麹が持つβグルコシダーゼがホップの秘められた香りを解放するのも狙いです。

#### ・造り手の想い

自分が木花之醸造所で醸す最後のお酒がSakeの未来を切り開くためのお酒となることを大変嬉しく思います。これまでどぶろく醸造を通じて獲得した知見を結集して、ホップの香りや味わいにマッチしたものを目指しましたが、なかなか思い通りにならないのが醸造の難しいところ。発想豊かでセンスが良く、努力を怠らない若者たちに正直敵う気がしません。このお酒をスタート地点として、いつの日かホップの良さとどぶろくの良さがきちんと融合した、新しく美味しいお酒を造り、若者醸造家たちを驚かせたいと考えております。

#### ・スペック

原材料：米、米麴、ホップ（ニュージーランド産ネルソン・ソーヴィン、フランス産バーブルージュ、ドイツ産ポラリス、ドイツ産アリアナ）

使用米：秋田県産ゆめおぼこ（精米歩合90%）

内容量：720ml

アルコール分：12%



木花之醸造LAB07 ホップどぶろく

## haccoba -Craft Sake Brewery- 醸造責任者：立川 哲之

●所在地：福島県南相馬市小高区田町2-50-6

「昔の酒づくりはもっと自由だったし、これからも自由な方が良い。」haccoba のつくるお酒は、米や麴をつかう日本酒の伝統製法はそのままに、発酵過程でフルーツやハーブを加えるなど、自由な醸造スタイルです。かつて各家庭で醸造を楽しんでいた日本の発酵文化の源流にもとづき、お酒をつくる楽しさを分かち合います。私たちが拠点を置く東北地方に伝わる幻のどぶろく製法“花酏（はなもと）”のレシピを参考に、ビールの原料であるホップと日本酒の伝統製法をかけ合わせたお酒を今後メインプロダクトとして展開していきます。



立川 哲之

haccoba-Craft Sake Brewery-



haccoba -Craft Sake Brewery-

福島県南相馬市 / 2021年2月創立

haccoba -Craft Sake Brewery- 醸造責任者：立川 哲之

### ホップのSake「おこめのスタウト」

米麴をコーヒー用焙煎機でローストし、ビールのスタイルであるスタウトの香ばしい甘みをお米で表現することに挑戦しました！

#### ・造り手の想い

ホップを起点とした酒づくりを考える際、新しいだけでなく地域性や伝承技術を活かしたいと思い、古くから東北に伝わる"花酏"という製法で仕込みました。花酏は、寒冷な地域に自生する東洋のホップ"唐花草"を発酵初期に用いるという、ビールを彷彿とさせる製法です。また、異文化であるビールの要素も取り入れたいと考え、スタイルの一種スタウトをモチーフに、米麴を焙煎機でローストしました。米麴の甘みと旨みに熱を加えることでコクのある味わいに変化させ、スタウトのような香ばしい甘みをお米で表現するのが狙いです。伝統と異文化を織り交ぜてつくる今回のSAKEにより、お米のお酒の無限の可能性を感じていただけると嬉しいです。

#### ・スペック

原材料：米、米麴、ホップ（唐花草）、阿波晩茶  
使用米：福島県南相馬市産天のつぶ（精米歩合88%）  
内容量：500ml  
アルコール分：12%

#### ● 発売概要

#### オンラインストア

発売日時：6月25日（金）12時00分

それぞれのBreweryのホップのSakeを飲み比べていただけるように、1店でホップのSakeを購入すると他2店のホップSake購入時に500円オフなクーポンを発行します。

#### ●WAKAZE三軒茶屋醸造所「recipe no.065 FONIA salt ～French Hop～」

#### ・発売場所

<https://www.wakaze-store.com/products/frenchhop>

・ 価格

2,640円（税込）

●木花之醸造所「木花之醸造LAB07 ホップどぶろく」

・ 発売場所

<https://konohanano-brewery.shop/items/60c7079be9ccb22dae0f7f86>

・ 価格

2,750円（税込）

●haccoba -Craft Sake Brewery- 「おこめのスタウト」

・ 発売場所

<https://haccoba.com>

・ 価格

2,420円（税込）



販売店舗

「3軒それぞれのホップのSakeを飲み比べてほしい」という想いから、MIRAI SAKE COMPANY株式会社(本社：東京都渋谷区 代表取締役：山本祐也)の運営する「知名度やスペックだけじゃない。コンセプトやストーリーで選んだ新しい”SAKEセレクトショップ”」である未来酒店/未来日本酒店の各店でも展開します。

「WAKAZE三軒茶屋醸造所」「木花之醸造所」「haccoba -Craft Sake Brewery-」3蔵それぞれのホップのSakeを購入、角打ちでは飲み比べをすることができます。

●未来酒店 YOKOHAMA

神奈川県横浜市中区桜木町1-1-7 コレットマーレ1F

(JR・横浜市営地下鉄「桜木町駅」より徒歩1分、みなとみらい線みなとみらい駅より徒歩7分)

●未来酒店 FUTAKO-TAMAGAWA

東京都世田谷区玉川2丁目21番1号 ライズS.C.地下1階 東急フードショー

(東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」より徒歩1分)

●未来日本酒店 KICHIJOJI

東京都武蔵野市吉祥寺本町1-12-5共立ビル1F

(JR中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩5分)

●未来日本酒店 & SAKE BAR

東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO B1F

(JR山手線・埼京線・東急東横線・田園都市線・京王井の頭線・東京メトロ銀座線・半蔵門線・副都心線「渋谷駅」より徒歩5分)

## ・ オンラインイベントの開催

より多くの方に直接想いを伝えるために、発売から1週間後である7月3日（土）にInstagramのライブ配信機能を用いてオンラインイベントを行います。

### ●日時

2021年7月3日（土）13:00～14:00

### ●参加費

無料

### ●会場

オンライン開催（Instagramのライブ配信機能） ※参加申し込みは不要です

WAKAZE公式Instagram（[https://www.instagram.com/wakaze\\_japan/](https://www.instagram.com/wakaze_japan/)）

### ●出演者

CraftSakeBreweryへの想い、今後について、杜氏の3人が語ります。

・ WAKAZE三軒茶屋醸造所

杜氏：戸田 京介

・ 木花之醸造所

杜氏：岡住 修兵

・ haccoba -Craft Sake Brewery-

杜氏：立川 哲之

Instagram LIVE  
#CraftSakeBrewery\_2021Hop

Kyosuke Toda  
戸田 京介  
WAKAZE 三軒茶屋醸造所

Shuhei Okazumi  
岡住 修兵  
木花之醸造所

Tetsuyuki Tachibana  
立川 哲之  
haccoba-Craft Sake Brewery-

7/3 (SAT) 13:00 ~ 14:00

## ・ 株式会社WAKAZEについて

株式会社WAKAZEは2016年創業のスタートアップ企業です。「日本酒を世界酒に」の実現を目指し、山形県庄内地方で創業しました。この言葉には「世界中でSakeが造られ、飲まれる世界」を目指すという想いがこめられています。

2018年7月には東京都・三軒茶屋に自社醸造所「三軒茶屋醸造所」と併設飲食店「WhinSAKE&TAPAS」をオープンし、2019年11月にはフランス・パリ近郊に設立した醸造所「KURA GRAND PARIS（クラ グラン パリ）」での醸造も開始しました。新時代の「Sake」の開発と発信を行なっています。

### ●Instagram

[https://www.instagram.com/wakaze\\_japan/](https://www.instagram.com/wakaze_japan/)

●Twitter

[https://twitter.com/wakaze\\_sake](https://twitter.com/wakaze_sake)

●採用情報

<https://www.wantedly.com/companies/wakaze>



---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000033.000017151.html>

WAKAZEのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/17151](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/17151)

---

●このリリースに関するお問合せ

株式会社WAKAZE（ワカゼ） 広報担当：関

電話：080-7392-0106 メールアドレス：press@wakaze.jp

---