藤巻百貨店

平成29年12月1日
藤巻百貨店（フジマキヒャッカテン）
http://fujimaki-select.com

「藤巻百貨店」が”初”となる「日本酒」取扱いを開始！
第1弾 酔鯨史上一番こだわりぬいた「極上プレミアム日本酒」
～　純米大吟醸「彩-Irodori-」兵庫県特A地区「山田錦」25%　～
【限定300本】　12月1日（金）藤巻百貨店独占販売開始！

「日本」をテーマにした珠玉の逸品のみを取り扱う「藤巻百貨店」（ECサイト　http://fujimaki-select.com ・銀座店・吉祥寺店）（運営会社　株式会社caramo　代表取締役社長　中村亮　http://caramo.jp）は、高知を代表する蔵元「酔鯨酒造」（酔鯨酒造株式会社：代表取締役社長　大倉広邦）とコラボし、酔鯨史上一番こだわりぬいた極上プレミアム日本酒「彩-Irodori-」【限定300本】を12月1日（金）より藤巻百貨店独占でECサイトと銀座店で販売開始いたします。

藤巻百貨店では、「豊かな食卓を」をテーマに特別な江戸切子やビールグラスなどの入手困難でオリジナリティの高い酒器を多数取り揃えてきました。
その酒器にもまけない「感性を刺激する藤巻百貨店がお勧めするにふさわしい日本酒」を紹介するために約3年近く多くの専門家に会い、多くの蔵元に足を運び、満足のいく日本酒を探し続けてまいりました。そして高知を代表する酔鯨酒造の大倉社長と出会い意気投合。藤巻百貨店“初”となる日本酒にふさわしく、藤巻百貨店のファンを魅了するために酔鯨史上一番のこだわりぬいた「極上プレミアム日本酒」～純米大吟醸「彩-Irodori-」～　を限定300本造りあげました。
また、藤巻百貨店では、日本酒を楽しんでいただくためのコミュニティとして「日本酒倶楽部」を2017年11月に立上げており会員数は既に数千人を越えております。

＜購入可能店舗＞
「藤巻百貨店」
・ECサイト　http://fujimaki-select.com
・銀座店（東急プラザ銀座6階リアルショップ）
※限定300本。完売次第終了となります。

今アンケートにお答え頂くと
「日本酒倶楽部」に登録頂けます。

【日本酒倶楽部アンケート】※締切り：12/10
http://bit.ly/2yAnxNX

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社 caramo （藤巻百貨店 http://fujimaki-select.com）
担当：　妹尾
E-mail：　info@fujimaki-select.com
TEL：　03-6434-1099
※本プレスリリースの画像データは、下記よりダウンロード頂けます
http://fujimaki-select.com/ext/pressrelease.html

■【酔鯨】純米大吟醸「彩-Irodori-」　概要

限定300本！【酔鯨】純米大吟醸　「彩-Irodori-」

純米大吟醸　原酒
【原材料】兵庫県特A地区産「山田錦」100％
【精米歩合】25％
【使用酵母】
・協会1801　・熊本酵母（KA－1）　・AC－95（3種類使用）
【アルコール度数】16度
【日本酒度】＋1.0　　【酸度】1.80
【内容量】720ml
【販売価格】20,000円（税別）
http://fujimaki-select.com/item/312_0005.html

■“感性を刺激する”全く新しい味わいが「至福の日本酒」となる

「ウワー凄い！！」栓を抜いた瞬間、思わずその豊かでフレッシュな香りの広がりに笑顔がこみ上げ、驚きがあふれます。
ひとくち口に含めば、その香りからは想像できないパワフルでキレのある味わいに驚かせられ、強いコクとともに酔鯨らしい「酸」をしっかりと感じ、その流れるようなスッキリ感は思わず「うまい！」と唸ってしまいます。
飲み込んだあともその余韻は長く続きますが、ほどよい苦味が心地よく、口の中で爽やかさを奏でてくれ、また「早く飲みたい！」といった衝動にかられます。
その豊かに広がるフレッシュな香り、パワフルさ、大きな変化・複雑な味わい、そして全体を包みこむ最高のバランスは、今までの日本酒では味わった事のないインパクトを感じさせ、まさに感性を刺激する“至福の日本酒登場！”といった強い印象を与えます。

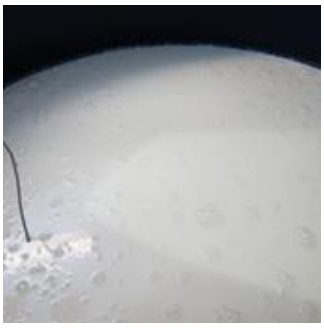
この「彩-Irodori-」 是非、食中酒として楽しんでいただきたいです。どんな料理にも相性がよいですが、特に脂の乗った刺身や、鳥・豚などの肉料理は、焼きでも煮込みでもおすすめです。
また、合わせるグラスでも変化を楽しむことができます。口の大きく開いた盃で飲めば、パワフルさと酸を強く感じ、切れ味のよさを味わえますし、ワイングラスなどで飲めば特に「彩」の香りが引き立つのと同時にマイルドな味わいに変化していきます。お好みや気分に合わせて色々なグラスで試して味わいの変化を楽しんでいただけるお酒です。
この感性を刺激する「彩-Irodori-」は、日本酒通のみならず多くの方々、特に外国人の方々にもきっと満足していただける究極の日本酒に仕上がっておりますのでぜひお試しください。

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社 caramo （藤巻百貨店 http://fujimaki-select.com）
担当：　妹尾
E-mail：　info@fujimaki-select.com
TEL：　　03-6434-1099
※本プレスリリースの画像データは、下記よりダウンロード頂けます
http://fujimaki-select.com/ext/pressrelease.html

■酔鯨史上最高のこだわり尽くし

■酵母の個性を活かすこだわり　～３つの酵母で「吟醸香」を際立たせる～

杜氏・明神真氏が最もこだわった「香りの質」。吟醸酒独特の吟醸香と呼ばれるフルーティーな香りをどのような方向に持っていくのかは、香りの成分を生み出す酵母の選択にかかっている。今回、「彩-Irodori-」だけが持つ個性的な香りを産み出すため、なんと酵母違いの酒を別々に3種を造り、それをブレンドするという特殊な製法をとった。純米大吟醸酒を3つ同時に造ることは通常はありえないことで、酔鯨酒造としても初めて。



・協会1801
・熊本酵母(KA－1)
・AC－95

3種類使用

■「最高の米」へのこだわり　～たった0.5%しか収穫できない特A地区の山田錦100%を25%精米～

日本酒の主素材である米もスゴイ。山田錦の「特A地区に認定されている兵庫県加東市東条産の「特上」規格を選定。「特A地区」は全体の10%のみ、特上ともなれば0.5%しか収穫できないという希少な最上級品。この山田錦を精米歩合25%まで磨きあげ、明神氏をはじめとする蔵人たちが酒米のうまさを余すことなく引き出した造りを行っている。

兵庫県東条
特A地区
山田錦
精米25%

■圧倒的な味わいへのこだわり　～「無酸素熟成」「中取り」～

完成した酒はマイナス一度の低温で「熟成」させるが、このときに酔鯨酒造は独自の装置で完全な「無酸素状態」を作り出し、一切酸化させない方法を採用。これにより、フレッシュ感を損なわずに酒がさらにうまくなってゆく。
その状態で約半年、ここだ！というポイントを見極めて熟成を終わらせ、「中取り」のみを瓶詰めする。そして火入れを一回し、酒のフレッシュさや風味、香りなどをまるで時間を止めるようにそこに閉じこめてようやく我々の前に姿を現す。

「無酸素熟成」
「中取り」

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社 caramo （藤巻百貨店 http://fujimaki-select.com）
担当：　妹尾
E-mail：　info@fujimaki-select.com
TEL：　03-6434-1099
※本プレスリリースの画像データは、下記よりダウンロード頂けます
http://fujimaki-select.com/ext/pressrelease.html

酔鯨酒造株式会社

明治維新の立役者・坂本竜馬にゆかりの深い高知県桂浜。そこからほど近い場所にある酔鯨酒造。
明治期から酒造りを行っており、その歴史は実に100年以上。1980年代に吟醸酒に力を入れ始めてから徐々に全国にその名が知れ渡り、現在の代表である4代目の大倉広邦氏は蔵の意識改革をはじめ、国外へ積極的に酒の輸出を行うなど、酒造りとその発信においてチャレンジの姿勢を貫いている。
2016年に造った「純米大吟醸　DAITO」は本年にフランスで初めて開催された日本酒コンテスト「KURA MASTER」において純米大吟醸部門でプラチナ賞を受賞するなど、海外での評価も高い蔵元。

社名：　酔鯨酒造株式会社　Suigei Shuzo Co.,Ltd
所在地：　高知県高知市長浜566-1
代表者：　代表取締役社長　大倉広邦

ラベルの書：前田鎌利（まえだ・かまり）

一般社団法人 継未-TUGUMI- 代表、書家。5歳より書を始め、東京学芸大学教育学部書道教員養成課程を卒業。卒業後は書団体には所属せず、独立書家として活動。2010年にソフトバンクアカデミアに第一期生として所属し、初年度首席の成績を修める。2014年に独立起業し、書道塾 継未-TUGUMI-を設立。全国15校600名を超える生徒が通う書道塾の経営、作品制作、個展、ワークショップ等を通じて日本の伝統文化である「書」を未来を担う子ども達へ、そして世界へ継いで行く事を志として刻み続ける。Jリーグ「絶対突破」、ソフトバンク「志高く」。JAXA「こうのとり」、彦根市「国宝　彦根城」をはじめとして多くの書を揮毫。プロダクトデザインやライブパフォーマンスなど国内だけでなくNY、ヨーロッパ、アジアと各国でも精力的に展開している。また、ソフトバンクアカデミアの実績によりプレゼンテーション講師も行い、著書『社内プレゼンの資料作成術』（ダイヤモンド社）がベストセラーに。

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社 caramo （藤巻百貨店 http://fujimaki-select.com）
担当：　妹尾
E-mail：　info@fujimaki-select.com
TEL：　03-6434-1099
※本プレスリリースの画像データは、下記よりダウンロード頂けます
http://fujimaki-select.com/ext/pressrelease.html

藤巻百貨店

http://fujimaki-select.com

株式会社caramo（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：中村亮）が運営。元伊勢丹の名物バイヤーとして知られる故 藤巻幸大（ふじまきゆきお／1960-2014）のプロデュースにより、“日本をテーマにしたこだわりの逸品のみを届けるECサイト”として2012年5月にオープンした。
取り扱う商品は、高いデザイン性と使い勝手の良さを両立した「あっと驚く」オリジナリティ溢れる逸品ばかり。優れた職人やクリエイターなどの取引先は300社を超えている。
主な顧客層は、「モノ」に対して関心が高く、日々の暮らしにちょっとした豊かさを求める30代後半～50代の男女。約24万人のFacebook会員や、約10万人のメルマガ会員など多くのファンに愛されている。
2016年3月には、新たな取り組みとして初の実店舗を銀座（東急プラザ銀座6階、住所：東京都中央区銀座5-2-1）にオープン。またアプリ展開や海外展開などで、さらなる顧客満足度の向上と豊かなライフスタイル提案を行っていく。（取引先数、会員数は2017年6月1日現在のもの）

藤巻百貨店 リアル店舗

【銀座店】

東京都中央区銀座5-2-1　東急プラザ銀座6階
03-6264-5612
11：00～21：00
定休日は「東急プラザ銀座」の定休日に準じます。

【吉祥寺店】

東京都武蔵野市吉祥寺南町2-1-25
キラリナ京王吉祥寺7階 京王百貨店内
0422-24-7990
10：00～21：00
定休日は「京王百貨店」の定休日に準じます。

株式会社caramo（運営会社）

「藤巻百貨店」の運営会社。代表取締役社長である中村亮は故・藤巻幸大氏と共に藤巻百貨店を二人三脚で立ち上げた。「日々の暮らしにちょっとした豊かさを」をビジョンに掲げ、お客様の「新しい満足と価値」を創出するしていく。
社名は「お客様からも、職人さんたちからも、世界中からも愛される会社を目指す」という自身のあり方から由来し、顧客満足度の高いサービス創りを目指して進化し続けていく。

社名:株式会社caramo
所在地：東京都渋谷区渋谷3 - 25 - 18
代表取締役社長：中村　亮
資本金：1,000万円
URL：http://www.caramo.jp/

＜本件に関するお問い合わせ先＞
株式会社 caramo （藤巻百貨店 http://fujimaki-select.com）
担当：　妹尾
E-mail：　info@fujimaki-select.com
TEL：　　03-6434-1099
※本プレスリリースの画像データは、下記よりダウンロード頂けます
http://fujimaki-select.com/ext/pressrelease.html