

世界初『ドラフト Keg 入り日本酒生酒』発表 in Wine&Spirits Fair 2016

新しい日本酒の提供スタイルで世界スタンダードの市場へ！

オランダの容器メーカー Lightweight Containers 社と日本酒の蔵元が共同で研究した 10ℓ 容器『KeyKeg』酸化しにくい構造を活用し、しぼりたての生酒をそのまま詰めて、世界の Bar やレストランにお届け。



『蔵元でしぼりたての味をそのまま世界へ』が可能に。

しぼりたての生の日本酒は酵母が生きており酸化しやすい為、品質管理が難しく、また抜栓後はすぐに飲み切ってしまうと品質が維持できない為、あまり流通しておらず、海外への輸出は限定的です。

当法人会員の蔵元各社は、2013年から香港市場で、蔵元、物流会社、現地インポーター、現地飲食店との共同プロジェクトで、“日本酒の美味しさを世界の人と共有しよう”を目標に『生酒』の流通体制『Cool Quality Logistics』を構築し、蔵元が海外の飲食店で飲まれるまでの物流スキームを管理する事で、海外でも、蔵元で味わう新鮮なお酒の味を体験できるようになりました。最近特に和食で無いレストランのメニューにも『生酒』置かれるようになりました。今後さらに、日本酒を普及させていく為には、蔵元で味わう様にグラスでつくりたての日本酒の味を提供でき、酸化させない仕組みが課題でした。

この度、日本酒の蔵元 茨木酒造合名会社、壺坂酒造株式会社、田治米合名会社と、オランダの容器メーカー、Lightweight Containers 社、香港のインポーター、12 Bottles company limited、レストラングループ Yardbird restaurant グループが共同で、長期間生酒を劣化させず By the Glass で提供できる、『KeyKeg』入り生原酒をリリースする事となりました。

『KeyKeg』はクラフトビール等の酸化を嫌う商品の品質維持と、輸出コストの削減、環境負荷の削減を目的に、Lightweight Containers 社が開発したワンウェイの容器です。2年間の共同プロジェクトで、日本酒にも対応する 10ℓサイズが今年リリースとなりました。KeyKeg は世界中多くの Bar やレストランで使われており、今年度 BY28 の新酒（12月初旬初しぼり）の商品から、世界同時発売致します。

【イベント内容及びスケジュール】

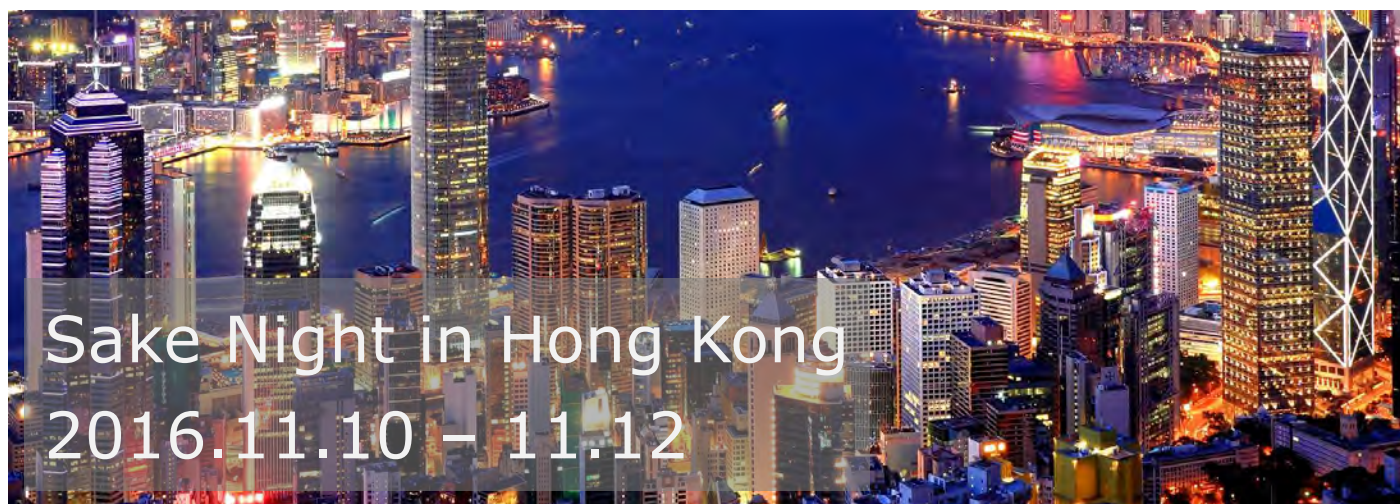
2016年	11月10日	Wine&Spirits Fair Hong Kong 2016にて商品発表
	11月10日	Yardbird Restaurantで世界発の試飲会
	12月2日、3日	世界同時発売。シンガポールで新酒お披露目会開催。

2016 年秋・世界へ広がる日本酒文化の最新情報！in 香港

日本人が知らない日本酒の世界を、各地で銘酒を造る蔵元と共に楽しむ

【Sake Night in Hong Kong】 世界は SAKE をこう楽しんでいる！

～香港の人気レストランやエキシビジョンを通じ“SAKE”の最新状況を肌で感じることができます～



日本酒の輸出先第 2 位の香港。香港には日本人に知られていない、新たな日本酒の世界があります。

11 月 10 日から 12 日までの 3 日間、そんな香港の日本酒事情を体感できる **【Sake Night in Hong Kong】** ツアーを一部限定で開催します。

日本酒を中心とした日本のお酒を新しい形で発信している NY スタイルの YAKITORI レストラン『Yardbird』。日本人が知らない世界の“IZAKAYA”スタイルで、日本酒を愛飲する現地外国人のファン、そして日本から駆け付けた蔵元さん、日本酒ファンと一緒に乾杯しませんか？

また、希望者には同時期開催のアジア最大のワイン展示会『Wine & Spirits 2016』の視察も予定しています。

【イベント内容及びスケジュール】

- | | |
|--------------|--------------------------------|
| 11 月 10 日 | 各自香港入り（又は前入り等） |
| 19:00～ | 『Yardbird』で Sake Night pt.1 |
| 11 月 11 日 日中 | Wine & Spirits 視察 または フリー |
| 20:00～ | 現地レストラン（場所未定）で Sake Night pt.2 |
| 11 月 12 日 | フリー（各自帰国又は延泊等） |

【会費】

50,000 円／人（2 晩イベント参加費用、Wine&Spirits パス提供）

現地集合・現地解散のイベントです。 ※航空券、交通費、宿泊料等の旅費は含まれておりません。

つきましては、貴媒体または貴番組において「飲食関係の特集」「日本文化の発信」「Cool Japan」特集等の企画がございましたら、ぜひご連絡いただき取材頂けると幸いです。何卒、よろしくお願いいたします。

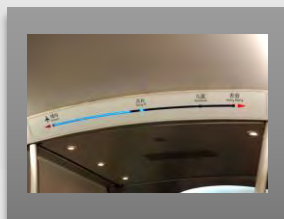
2016 年秋・世界へ広がる日本酒文化の最新情報！ in 香港

※本イベントの流れ

11.10 - Day 1



①11月10日
各自香港入り



②各自でホテルへチェックイン
※Wine&Spirits Fair 会場で
プレス向け発表有り



③18:00
Yardbird
(33-35 Bridges Street
Sheung Wan)

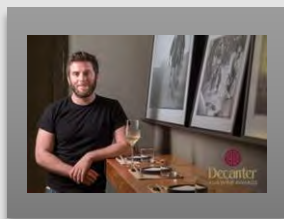


④18:30
Sake Night pt.1
Start!!

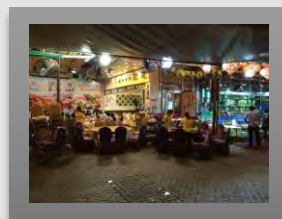
11.11 - Day 2



⑤13:00
Wine & Spirits 視察



⑥現地インフルエンサー
インタビュー



⑦19:50
現地レストランにて、
日本酒の会



⑧20:00
Sake Night pt.2
Start!!

世界発『ドラフト Keg 入り日本生酒』世界同時リリース発表 11/10 Wine&Spirits 会場にて

長年、品質管理が難しく、流通が限定的だった、しぼりたての日本酒をそのまま充填。世界中に流通可能になる、新しい日本酒のスタイル。オランダの革新的メーカー『Lightweight containers 社』が開発した、クラフトビール用1Way 樽『KEYKEG』をベースに、同社と兵庫県にある茨木酒造、壺坂酒造、田治米合名の 3 蔵元による 2 年間にわたる共同プロジェクトで、日本酒、ワイン向けの 10 リットル樽を開発。今年度の新酒より、シンガポール、香港を始め、ヨーロッパ向けに販売を開始する。

KEYKEG は、長期間品質維持ができる特殊な構造をしており、日本酒を同容器に充填する事で、数カ月にわたり新酒の鮮度と品質を維持する事が可能になる(要冷蔵)。また、同容器は世界中のバーやレストランで使用されており、日本酒の新たなマーケットとして注目している。



【本リリースに関してのお問い合わせ先】

NPO 法人 国際食農・酒文化普及使節団 (SJFCM)

代表：渡邊 大 (080-3770-8499) 担当：茨木 幹人 (090-3923-4648)

E-mail : hiroshi.w@sjfcm.or.jp

★今後世界各地で発表プロモーションを行う予定です。

また、Lightweight Containers 社が在るオランダ Den Helder 市の招致を受け、“JAPAN DAY” (開催期間：2017年7月2日) に多くの蔵元と参加を予定しております。