

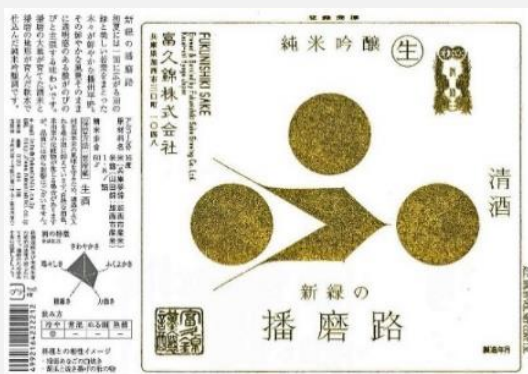
「SAKE COMPETITION 2018」ラベルデザイン部門 1位のスペシャル企画

デザイナー森田恭通氏がラベルをデザイン

全く新しいスパークリング純米酒「祝泡」純米スパークリング(富久錦)が5月19日に発売開始

世界最多出品酒数を誇る世界一美味しい市販日本酒を決める品評会「SAKE COMPETITION 2018(サケ コンペティション)」においてラベルデザイン部門で1位を獲得した富久錦株式会社が、1位受賞のスペシャル企画として、プレゼンターを務めた GLAMOROUS co.,ltd.森田恭通氏のデザインで伝統的な生酏造りの特性をいかした全く新しいパッケージで包まれた、スパークリング純米酒「祝泡」純米スパークリング(「しゅわ」じゅんまいスパークリング)を2021年5月19日(水)に発売開始いたします。

「祝泡」純米スパークリングは、「SAKE COMPETITION 2018」ラベルデザイン部門1位のスペシャル企画としてプレゼンターを務めた GLAMOROUS co.,ltd.森田恭通氏が、ネームとエチケットをデザイン。また、今回のスパークリング日本酒は、生酏造りだからこそ美しく立ち昇り心地よくはじける泡、厚みと奥行きのあるスケール感、発酵による自然な香り、日々増していく熟成による旨みの特徴で、名前の由来となった祝いの泡から、日常の食事まで様々なシーンで活躍するスパークリング純米酒に仕上がっています。初回出荷本数が720ml 500本、360ml 300本の限定発売。次回の出荷は熟成の様子を見ながら2021年秋以降を予定しています。



受賞作品



ラベルデザイン部門 授賞式

■スパークリング純米酒「祝泡」純米スパークリング」商品概要

- ・商品名：「祝泡」純米スパークリング(読み方：「しゅわ」じゅんまいスパークリング)  
英語名：SHU-WA JUNMAI-SPARKLING
- ・発売日：2021年5月19日(水)
- ・商品価格：720ml ギフトボックス 本体価格 5,000円 税込価格 5,500円  
720ml 本体価格 4,500円 税込価格 4,950円  
360ml 本体価格 2,700円 税込価格 2,970円
- ・初回出荷本数：720ml 500本/360ml 300本
- ・入り数：720ml 6本/360ml 12本
- ・アルコール度数：アルコール13度 日本酒度+10 酸度2.5 ※分析は参考値
- ・使用米：兵庫県加西市産山田錦92% 兵庫県加西市産キヌヒカリ8%
- ・酒蔵：富久錦株式会社(公式サイト：<http://www.fukunishiki.co.jp/>)



「祝泡」純米スパークリング

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】  
SAKE COMPETITION PR 事務局(サニーサイドアップ内)  
担当：内田(070-1324-9756)、吉松  
TEL：03-6894-3201 FAX：03-5413-3050 E-mail：sakepr@ssu.co.jp

## ■スパークリング純米酒「“祝泡” 純米スパークリング」 開発ストーリー

富久錦株式会社で最初のスパークリング純米酒を発売してから約 20 年、新たなスタンダードのスパークリングを、もっと食事と楽しめるものをと「“祝泡” 純米スパークリング」の開発を始めて 3 年半の年月をかけて、発売開始に至りました。開発の条件は「瓶内 2 次発酵」「にごりなし」「熟成」「食事との相性」「クラフト（手づくり）感」で、味わい的には「吟醸香がしない」「甘くない」「旨みと酸味のバランス」「熟成での向上」「複雑み」「軽快な口あたり」を課題と設定しています。

製造工程は基本的にシャンパンになぞらえて、オリジナル純米酒の醸造、瓶内 2 次発酵、にごり部分の沈殿、にごり部分の除去、コルク打ち、1 次熟成、火入れ、2 次熟成、（3 次熟成）、最初の純米酒の醸造から 2 次熟成まで約 1.5~2 年の時間を要しています。

開発過程では泡が加わると苦みが際立つことがわかり、酸味と味の厚みでマスキングする方法を検討。その他、熟成による劣化臭にも直面しました。生での熟成もあり常温での流通を考えると、これらの問題は生醸造りにすることで解決できるのではないかと考え方向転換することで商品化を可能にしました。

また、最適な温度と時間、環境の組み合わせによって心地よい泡を生成しています。1 次熟成では味を落ち着け旨みを抽出し、きれいできめ細やかな泡にするために 2 次熟成で泡を液体になじませます。それにより、味だけでなく美しさの面でも優れたきれいな縦の泡を生み出すスパークリングを作ることが可能にしています。

## ■デザイナープロフィール



森田 恭通（もりたやすみち）

デザイナー / GLAMOROUS co., ltd. 代表

2001 年の香港プロジェクトを皮切りに、ニューヨーク、ロンドン、カタール、パリなど海外へも活躍の場を広げ、インテリアに限らず、グラフィックやプロダクトといった幅広い創作活動を行っている。直近では、100 年に一度と言われる渋谷再開発である「東急プラザ渋谷（2019 年 12 月にオープン）」の商環境デザイン、2020 年開業の「MIYASHITA PARK」の「DADAÏ THAI VIETNAMESE DIMSUM」「NEW LIGHT」、2021 年 3 月開業の W 大阪「MYDO」のレストランデザインを手掛ける。またアーティストとしても活動しており、2015 年よりパリでの写真展を継続して開催中。

Photo by I.Susa

## 【「“祝泡” 純米スパークリング」のデザインに関するコメント】

この純米のスパークリングを初めて試飲した時、合わせたいと思う食事のシーンがたくさん浮かびました。甘くないドライな飲み口に華やかな泡がさらに飲み心地よく新しいスタンダードになるかもしれないと。そこで考えたこのお酒の顔は、飲む方の色に染めていただける様に「白」。印刷も無くしてエンボスだけの表現にしています。名前の由来になったお祝いの席から日常の食事までどんなシーンにもシュワっと彩りを添えるお酒です。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

SAKE COMPETITION PR 事務局（サニーサイドアップ内）

担当：内田(070-1324-9756)、吉松

TEL：03-6894-3201 FAX：03-5413-3050 E-mail：sakepr@ssu.co.jp

## ■「SAKE COMPETITION(サケ コンペティション)」とは

### ◆SAKE COMPETITION は世界で唯一、消費者のための日本酒コンペ

「ブランドによらず消費者が本当においしい日本酒にもっと巡り会えるよう、新しい基準を示したい」という理念のもと始まったのが SAKECOMPETITION です。そのため市販酒のみが対象となっており、審査方法は完全に銘柄を隠し、酒の中身のみで競うことに徹底し、どんなブランドでも1位をとるチャンスがある品評会となっております。

日本全国の酒蔵が参加する日本酒のコンペには、現在、大会で競うために最高技術を結集した特製の1本を出品する「新酒鑑評会」と、市販酒のみが出品される「SAKE COMPETITION」が存在します。審査対象となる日本酒が“一般の方でも購入できるか否か”が両会の大きな違いになります。また味や香りといった日本酒の品質に加え、飲みやすさや料理との相性など、飲んで楽しむ酒として優れているかどうかを審査基準にしているのも「SAKE COMPETITION」の特徴です。

・公式サイト：<https://sakecompetition.com/>