

飲みながら手の中で樽熟成！？

ウイスキー専用酒器「ミズナラ^{ます}枺」 支援募集開始

- クラウドファンディング「Makuake」にて募集開始直後に目標金額達成-

楽しく、健康的なお酒の情報を発信するメディア「バックスの選択」を運営するアイノバ株式会社（東京都港区、代表取締役：佐藤 浩志）は、クラウドファンディングプラットフォーム「Makuake（マクアケ）」にて、ミズナラの木材でできたウイスキー専用酒器「ミズナラ枺」と「ミズナラ棒」の支援の募集を開始しました。そして開始30時間で早くも目標金額の100%を達成し、現在もなお支援者が増加しております。（URL：<https://www.makuake.com/project/mizunara-masu/>）



開始30時間で
目標金額の100%達成！

通常ウイスキーは、樽の中で熟成することで木の香りやエキスを取り込み、旨味を凝縮させます。本プロジェクトではその工程をヒントとし、日本特有の香りと言われる「ミズナラ材」の樽による熟成効果を“手の中”で再現すべく、味と香りに一層の深みを感じられる酒器を開発しました。

ウイスキー専用酒器「ミズナラ枺」は、注いであら口口に運ぶまでの土壇場でウイスキーに“最後の熟成”をもたらす、“酔狂すぎる飲み方”をご提案します。

商品特徴

■日本発の樽材「ミズナラ」を使用

ウイスキーは樽による熟成で木の香りやエキスを取り込むため、樽材によってその味と香りは大きく異なってきます。

そんな中、本商品では日本の蒸溜所が世界で初めて導入した樽材「ミズナラ」、通称ジャパニーズ・オークを採用。ジャパニーズ・ウイスキーのアイデンティティを枺で表現していきます。



■ウイスキーの“ツン”の要素を“デレ”に

高めのアルコール度数、クセの強いフレーバー、ちょっといぶされたようなキツめのテイスト等、ウイスキーのいわゆる「ツン」とした部分がミズナラ枺によって、緩和されます。

その緩和に伴い、バニラやフルーツ的な甘い香り、穀物感のしっかり出た深いコク、ノドと鼻の中間あたりにフワッと漂い続ける余韻等、ウイスキーの「デレ」の要素をミズナラ枺によって強く感じることができます。

■職人の技が光る！高度な技術が求められる製作工程

本商品を手掛けるのは、創業大正12年、社寺建材から枡までの木材製材・加工を手掛ける株式会社トーホーの職人集団。

広葉樹のミズナラは、針葉樹のスギやヒノキに比べると、繊維の方向も不規則で扱いづらい素材です。木材としては非常に硬いので木組みが特に難しく、ひとつひとつ職人が高度な技術で製造しており、大量生産ができない希少性の高い商品となっております。

■プロも納得！ミズナラ枡によってウイスキーの新たな一面を引き出す

本商品について、赤坂に店を構えるBar「TANTE（タント）」のオーナーは「変わると言っても、**元のウイスキーの個性は壊されない**。ベースの性格は同じまんま、**要素だけグーッと引き伸ばされている感じ**。ところどころにグラデーションができて、それが面白い」とコメント。

「ミズナラ枡」によって、味をまろやかに、香りを柔らかく変化させることが可能になります。



【試飲のご案内】

本件への取材をご希望される方には、「ミズナラ枡」での試飲をご案内致します。詳細はアイノバPR事務局までお問い合わせください。

商品仕様

- サイズ : (外寸) タテ6.5×ヨコ6.5×高さ4.4cm (内寸) タテ4.8×ヨコ4.8×深さ3.6cm
- 内容量 : 90ml
- 素材 : ミズナラ材100%
- 企画・販売 : アイノバ株式会社
- 製造 : 株式会社トーホー
- 一般販売予定価格 : 3,800円 (税抜き)

※サイズ、内容量、重量は個体の状態等により若干の前後があります。

※枡の側面と底面は接着剤による接合ですが、製造元にて検査を受け健康に害のないものと確認されています。

Makuakeコース



自分専用！ミズナラ枡1個 (20%OFF)

商品：ミズナラ枡1個

価格：3,283円 (税込) …販売価格の20%OFF

※MAKUAKEで購入いただく方のみ送料無料

※2016年9月から順次発送予定です。

ご購入及びその他コースにつきましては、Makuakeサイトをご確認ください。

<Makuake> URL : <https://www.makuake.com/project/mizunara-masu/>

【バックスの選択】 URL : <http://c2h5oh.jp>

楽しく、そして健康的にお酒を嗜むための情報を発信するメディア。
お酒を楽しむ皆さんにとって役立つ有益な情報を提供していきます。