

## About 「WAKAZE」

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、山形県鶴岡市で創業しました。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。多くの人にSAKEのワクワクを伝えられるよう新時代の「SAKE」に挑戦し続けます。

### -Company Profile-

社名	株式会社WAKAZE
事業内容	日本酒・SAKEの製造、販売
事業所	<b>[本社]</b> 〒997-0002 山形県鶴岡市播磨字若松51-1 S-201 <b>[東京オフィス]</b> 〒154-0024東京都世田谷区三軒茶屋1-8-15 202号室 <b>[三軒茶屋醸造所/WAKAZE TOKYO]</b> 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂1-15-12
設立	2016年1月
資本金	2億4900万円
従業員数	取締役3名 + 正社員12名
代表取締役	稲川琢磨

### -History-

2016.1	株式会社WAKAZE設立
2016.6	本社を山形県鶴岡市に移転。稲川も移住。
2017.3	ワイン樽熟成日本酒「ORBIA(オルビア)」を1stブランドとしてリリース
2018.3	ポタニカルSAKE「FONIA(フォニア)」をリリース
2018.7	初めての自社醸造所となる「WAKAZE三軒茶屋醸造所」オープン
2018.7	醸造所併設バル「Whim(ウィム) SAKE & TAPAS」オープン
2019.3	フランスに100%子会社である「WAKAZE FRANCE SARL」を設立
2019.5	Spiral Capital株式会社、ニッセイ・キャピタル株式会社、株式会社中島董商店、日本政策金融公庫、他4名の個人投資家から1.9億円の資金調達を実施
2019.11	パリ醸造所「KURA GRAND PARIS」オープン
2021.6	ジャフコグループ株式会社、ニッセイ・キャピタル株式会社、株式会社マクアケ、株式会社MAKOTOキャピタルより総額3.3億円の資金調達を実施

## -VISION/MISSION-

### VISION 日本酒を世界酒に

今はまだ、日本国内でも海外でも、日本酒のことを知り、その味を楽しんでいる人はごく一部に過ぎません。そんな世界中の人々に、「SAKEという新しい選択肢を提供」することで私たちは〈世界のアルコールの歴史で最も大きな革命〉を起こします。そして、「日本酒を世界酒にする」ことを通じて、世の中に新しい“価値”を創造して、世界中の食卓に驚きと笑顔と感動を生み出していきます。

### MISSION 『ワクワクするSAKE造りを通じて、人生をより豊かにする』

普段、何気なく飲んでいるお酒。その一杯がもし“心が踊りだすような、ワクワクするお酒”だったら、人生がより楽しく豊かになると思います。WAKAZEは世界最先端のSAKEの醸造技術を持つ〈発酵ギーク集団〉として世界中に日本酒の価値を広めていくことで、誰もが自由にワクワクしながら日本酒を楽しめる世界を実現します。

## -Officer-

### 稲川 琢磨 / Takuma Inagawa 代表取締役 (CEO) / 創業者

1988年生まれ。慶應義塾大学理工学研究科で修士課程修了。在学中にはフランス政府の奨学金給費生として2年間パリのEcole Central Parisに留学。前職はボストンコンサルティング・グループにて経営戦略コンサルタント。2016年に独立・起業しWAKAZEを設立。2019年からはフランスに移住しパリ醸造所の陣頭指揮を取る。

### 今井 翔也 / Shoya Imai 取締役 (CTO) / 共同創業者

1988年生まれ。東京大学農学部卒業。食品EC企業オイシックス在籍中、代表稲川と出会いWAKAZE創業。秋田・新政酒造、富山・榊田酒造店、新潟・阿部酒造、群馬・聖酒造で蔵人として修行を積み、酒造りの知識と技術を横断的に会得。実家は1841年創業の群馬・聖酒造の酒造一家。三軒茶屋醸造所およびKURA GRAND PARIS初代杜氏。

### 岩井 慎太郎 / Shintaro Iwai 取締役 (COO)

1986年生まれ。一橋大学社会学部社会学科卒業。前職は楽天株式会社に勤務。楽天トラベル、ウェディング、教育事業などで、営業、企画、マーケティング、新規事業策定などを担当。2017年7月にWAKAZEに入社し、現在は取締役として営業、人事、広報などを国内事業を幅広く担当。実家は横浜で100年続いた酒飯店。

## WAKAZE TOKYO

「驚きに、舌鼓。」をコンセプトをとした1日9名限定の完全予約制ペアリングコースを提供するWAKAZE直営レストラン。料理とSAKEの美味しいペアリングだけでなく、どぶろくを搾る上槽体験や、フレッシュな生どぶろくを味わえるなど、醸造所併設だからこそその新しい“SAKE体験”によって、SAKEの世界観を広げる「体験型レストラン」です。

提供するコースは月ごとに替わり、四季を酒造りや米作りになぞらえたテーマをもとに、旬の食材を提供します。美味しさは勿論、驚きやワクワク体験を提供することで、お客様のSAKEに対する既存の価値観や世界観を広げ、これからのSAKEライフをより楽しむきっかけとなることを目指します。

### -Restaurant Profile-

所在地 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂1-15-12

創立年 **2021年10月予定**

席数 カウンター9席

営業時間

木金：19:00-21:30

土日祝日：17:00-19:30、20:00-22:30

※各回ペアリングコース一斉スタート



### -Chef-

#### 小林 弘明/Hiroaki Kobayashi

1985年生まれ。神戸大学国際文化学部卒業。楽天株式会社に勤務後、料理人に転身した異色の経歴を持つ。長野県の温泉宿にて料理長を務める傍ら、2018年6月よりWAKAZEに参画。パリ醸造所「KURA GRAND PARIS」の立ち上げ、蔵人経験を経て、2020年7月よりWAKAZE TOKYO前身の「WhimSAKE & TAPAS」のシェフを務め、現在に至る。料理人としてのモットーは生産者とのつながり。

### -Photo-

WAKAZE TOKYO

<https://photos.app.goo.gl/kjjj5XUxmoXXniJ6A>



## 三軒茶屋醸造所

自由な酒造りを行うために、2018年に東京都世田谷区三軒茶屋に立ち上げたWAKAZE初の自社醸造所。四季折々の気候や、天然の微生物の力を活かした「自然な造り」をベースに、どぶろくやボタニカルSAKEなど、SAKEの新たな可能性に挑戦するべく様々な酒造りに挑戦しています。常に新しいレシピでSAKEを仕込んでおり、年間30種類を超えるクラフトなSAKEを世に送り出しています。その醸造スペースはわずか4.5坪で200Lの醸造タンク4本がひしめき合っています。ガラス1枚隔てて、飲食店「WAKAZE TOKYO」を併設しており、醸造所を眺めながら造りたてのお酒をお楽しみいただけます。

### -Brewery Profile-

醸造所名 WAKAZE三軒茶屋醸造所  
所在地 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂1-15-12  
創立年 2018年7月  
杜氏 戸田京介



### -Chief Brewer-

#### 戸田 京介/Kyosuke Toda 三軒茶屋醸造所2代目杜氏

1997年生まれ。2018年9月の東京工業大学在学中に、三軒茶屋醸造所立ち上げ直後から蔵人として杜氏 今井翔也に師事。同年冬には千葉・木戸泉酒造と群馬・土田酒造にて修行し、伝統と自然製法に回帰しながらも革新的な酒造りを行う最前線に触れる。2019年6月 大学を休学し、WAKAZE入社。同年9月の今井渡仏にあわせて三軒茶屋醸造所での酒造業務を任せられ、数多くの新技術を生み出す。2020年4月より、三軒茶屋醸造所杜氏として指揮をとる。

### -Photo-

三軒茶屋醸造所

<https://photos.app.goo.gl/eE7zEugNJubDYH3Y8>



## KURA GRAND PARIS

「日本酒を世界酒に」を目指し、「世界中でSAKEが造られ、飲まれる世界」の実現の第1歩として、2019年11月に立ち上げたWAKAZE2つ目の自社醸造所です。フランスだからこそ醸せる土地性と味わい（テロワール）を重視し、フランス産原材料にこだわる酒造りを行います。パリ醸造所は、パリ中心地からも電車で20分ほどの距離に位置し、酒造りだけでなくSAKE文化の発信拠点も担います。2,500Lのタンクをはじめ、特注の圧搾機や麹室など、酒造りの設備を揃えており、その規模はヨーロッパ最大です。

### -Brewery Profile-

醸造所名 WAKAZE KURA GRAND PARIS  
所在地 9 Rue de la Bergerie, 94260 Fresnes  
創立年 2019年11月  
杜氏 今井 翔也



### -Chief Brewer-

#### 今井 翔也/Shoya Imai KURA GRAND PARIS初代杜氏

東京大学農学部卒業後、食品EC企業オイシックスに入社し、在籍中に代表稲川と出会いWAKAZEを創業。退職後、秋田・新政酒造、富山・榊田酒造店、新潟・阿部酒造、群馬・聖酒造で蔵人として修行を積み、酒造りの知識と技術を横断的に会得。

実家は天保12年（1841年）創業の群馬・聖酒造で、父が蔵元杜氏、長兄が聖酒造8代目社長、次兄は愛知・丸石醸造にて酒を醸す酒造一家。（母の実家は岐阜・千代菊）。

WAKAZEでは醸造技術担当として、《ORBIA》《FONIA》の開発を技術面から支え、「WAKAZE 三軒茶屋醸造所」では醸造責任者として酒造り全体を統括。

### -Photo-

パリ醸造所「KURA GRAND PARIS」

<https://photos.app.goo.gl/DP54oeSyFJ2Mb5G97>

