

## フランスのエスプリと日本の伝統技術の融合が醸す日本酒 「THE CLASSIC」をリニューアル

株式会社 WAKAZE（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長：稲川琢磨）は、フランス・パリ醸造所を代表する清酒「THE CLASSIC」をリニューアルし、世界で造られ飲まれる SAKE のスタンダードを目指す一環で、第二の生産拠点として山形県で醸造した商品を日本及びアジア市場向けに販売します。日本国内では WAKAZE オンラインストアおよび全国の小売店で順次発売いたします。



### 世界で愛される SAKE のスタンダードを目指して、テロワールの思想に基づき山形で造る THE CLASSIC

WAKAZE は「日本酒を世界酒に」をビジョンに世界で SAKE が造られて飲まれることを目指し、世界の食文化の中心であるパリ近郊に醸造所「KURA GRAND PARIS」を創立、現地の食文化やパリの最先端の食の流行を取り入れながらフランス産の原材料を用いた SAKE 造りをしています。

同醸造所を代表する THE CLASSIC は、日本の伝統技術とフランスの文化の融合を象徴する 1 本です。フランスでは日本の POP カルチャーに関心を持つ若い世代を中心に支持を得ており、ワインの代わりにアペロの場面で飲まれるなど日常の酒として根付きつつあります。またフランスで開催される清酒コンクール「Kura Master 2022」純米酒部門でプラチナ賞を受賞するなどプロからも高い評価を得ています。

2020 年の発売以来日本でも輸入販売を行ってまいりましたが、フランス及び欧州での需要の増加に伴い今夏より日本への輸入を停止しました。フランス 1 カ国のみではありますが、外国の地で醸造した SAKE が現地で飲まれる世界の実現に一步近づいたと捉えています。

今後日本及びアジア市場向けに販売する THE CLASSIC は、パリ醸造所で作り上げた醸造レシピとテロワールの思想に基づき、同商品の第二生産拠点として WAKAZE 創業の地である山形県で現地の原材料を用いて醸造します。フランス産の THE CLASSIC と同様に低精白の食用米にこだわり「つや姫」を精米歩合 90% で使用します。フランスの食文化を取り入れた設計による味わいは洋食を中心に幅広い食とのペアリングに適し、低アルコールで軽やかな飲み心地は食前から食中まで様々なシーンにマッチします。

本リニューアルに伴いボトルの装いも新たに、ギフトシーンや高級業態の飲食店への導入を想定し、リニューアル前のポップさを受け継ぎながらもシックなデザインへと変更しています。

THE CLASSIC は日本の伝統技術とフランスの文化の融合が醸す、世界の SAKE のスタンダードとしてフランスと日本、2つの生産拠点から世界へと届けてまいります。

- ※ パリ醸造所「KURA GRAND PARIS」で製造した商品はフランスおよびヨーロッパ各国を中心とした地域で引き続き販売を行います。
- ※ 今後日本市場向けの定番商品は日本で製造し販売します。フランス産の商品は季節商品などを数量限定で輸入販売を行います。

## THE CLASSIC の特徴

### ■MADE IN LOCAL

私たちはテロワールの思想に基づいた SAKE 造りを目指します。パリで生まれた醸造レシピと山形県産の原材料、安土桃山時代から 400 年以上続く酒蔵が持つ伝統技術のコラボレーションからその土地ならではの THE CLASSIC を醸造し、よりフレッシュな状態でお届けします。

### ■多様な食、シーンと調和する味わい

多様な食文化と調和する SAKE に求めた味わいは、クリアな甘みと軽やかな酸味。お米をほとんど磨かない低精米の造りにより引き出される骨格のある味わいは、ペアリングの幅を広げます。爽やかかつ穏やかな香り、低アルコールで体に馴染む飲み心地により、食前はもちろん。料理のジャンルを限らず、食中まで様々なシーンでお楽しみいただけます。

### ■サステイナブルな SAKE 造り

食へのこだわりに加えて、環境への配慮を欠かさないフランスの人々に受け入れられた背景には、磨かないお米と現地醸造によるサステナビリティに配慮した SAKE 造りがあります。世界で SAKE を造り届けるための醸造方法は、精米技術が発達する前の江戸時代の技法に着想した醸造プロセスです。わずか 10% しかお米を磨かない造りは、米糠の廃棄を最小限に抑えます。そして私たちはパリで生まれた醸造レシピをベースに、世界各地で SAKE を作ることを目指しています。

## 商品概要

商品名 : THE CLASSIC  
品目 : 日本酒  
内容量 : 720ml  
アルコール度数 : 13%  
原材料名 : 米、米麴（山形県産つや姫、精米歩合 90%）  
販売者 : 株式会社 WAKAZE  
製造所 : 株式会社小嶋総本店  
希望小売価格 : 3,000 円（税別）  
オンラインストア販売ページ :

<https://www.wakaze-store.com/products/the-classic-jp>



## POP UP STORE の出店について

リニューアルする THE CLASSIC をお手に取っていただける POP UP STORE を出店いたします。

### ①エキュート東京（丸の内エントランス臨時売店）

期 間：2022年11月21日（月）～27日（日）

住 所：東京都千代田区丸の内1-9-1（JR東京駅1階 丸の内南口改札内）

営業時間：9:00～21:30（日祝 9:00～21:00）

### ②NEWoMan 新宿

期 間：2022年12月7日（水）～11日（日）

住 所：東京都新宿区新宿4-1-6 東京都新宿区新宿4-1-6

（JR新宿駅 ミライナタワー改札外、ニューマン新宿 2F メインエントランス向かい）

営業時間：11:00～20:30（日祝 11:00～20:00）

### ③エキュート上野（イベントスペースF）

期 間：2022年12月26日（月）～2023年1月5日（木）

住 所：東京都台東区上野7-1-1（JR上野駅3階 入谷改札内）

営業時間：8:00～22:00（土日祝 8:00～21:00）※年末年始は施設の営業時間に準じます。

詳細はエキュート上野 HP (<https://www.ecute.jp/ueno>) をご覧ください。

## WAKAZE について

「日本酒を世界酒に」をビジョンに「世界中でSAKEが造られ飲まれる世界」を目指し、2016年に創業したスタートアップ企業。2018年7月には東京都・三軒茶屋に「三軒茶屋醸造所」を、2019年フランス現地に子会社を設立しパリ近郊に酒蔵「KURA GRAND PARIS」を創立しました。2021年10月には三軒茶屋醸造所併設レストランを予約制ペアリングコースの体験型レストラン「WAKAZE TOKYO」にリニューアルオープン。2022年5月にはフランス・パリ5区に発酵を軸にした日本食と醸造所直送の生酒を楽しむ IZAKAYA レストラン「WAKAZE PARIS」をオープンしました。従来にないSAKEの自由な楽しさを提案し続けます。

※三軒茶屋醸造所及びWAKAZE TOKYOは一時休止中です

### 会社概要

会 社 名：株式会社 WAKAZE

代 表 者：代表取締役 稲川 琢磨

本社所在地：山形県鶴岡市播磨字若松 51-1

設 立：2016年1月

事業内容：日本酒・SAKEの製造、販売

U R L：<https://www.wakaze-store.com/>

Instagram：[https://www.instagram.com/wakaze\\_japan/](https://www.instagram.com/wakaze_japan/) (@wakaze\_japan)

### ※リリース掲載写真のご案内

本リリースに掲載している写真は下記 URL よりダウンロードしていただけます。

<https://drive.google.com/drive/folders/11BQ8ZN6Cj-BsFC8PvVn2Xh2BwnU3vILH?usp=sharing>