

(タイトル)

【限定商品】バレンタインにはチョコレートのどぶろくを！日本酒ベンチャー WAKAZE がカカオ、バニラ、クローブを副原料として配合したどぶろく「三軒茶屋のどぶろく~chocolate~」を開発しました！

(リード文)

株式会社 WAKAZE（代表取締役：稲川琢磨、以下 WAKAZE）は、今年7月に開設した自社醸造所「WAKAZE 三軒茶屋醸造所」にて、カカオ、バニラ、クローブを使用したどぶろく（日本酒を搾る前の、白く濁った状態のお酒）を開発いたしました。

「三軒茶屋のどぶろく~chocolate~ recipe no.013」と名付けられたこのお酒は、カカオの苦味と香ばしい香り、米由来の自然の甘みを味わえる、まさに「チョコレート」を想像させる味わい。2月4日(月)より WAKAZE 三軒茶屋醸造所にて、2月6日(水)からはお取り扱い各店にて数量限定で販売開始します。



「三軒茶屋のどぶろく~chocolate~ recipe no.013」と開発背景

三軒茶屋醸造所では、バレンタインデーの季節に合わせてチョコレートをイメージしたどぶろくの開発に着手しました。どぶろくの持つ「飲みにくい」「おじさんくさい」というイメージを覆し、若い方やお酒があまり強くない方にも楽しんでもらえることを目指して作りました。一方で、ただカカオを入れるだけではなく、その歴史を紐解き原料の性質を研究することで、酒との融合や味の調和を目指して設計しています。

カカオの歴史とどぶろくとの融合

学名を"テオブロマ"、神の食べ物という意味をもつカカオは、中南米原産の植物です。コロンブスが中南米地域にたどり着く前から、原住民の間では滋養強壮が認められ、甘くするのではなくスパイスや唐辛子で辛味をつけてトウモロコシの粉と一緒に飲んだり、神事に使われていました。唐辛子とチョコレートで赤黒くなった液体は、ヒトの血を彷彿とさせたのです。カカオはその後ヨーロッパへと渡り、バニラと砂糖によって、貴族のための優雅な飲み物へと姿を変えます。

チョコレートどぶろくには、カカオの歴史の転換点として重要な要素であるバニラビーンズも使用しました。米由来の厚みのある甘みは、バニラビーンズによって上品なカスタードクリームのような風味を備えだし、これによってカカオの香りが違和感なく立ち上がるようになりました。バニラビーンズはカカオと米をつなげる架け橋のような役割を發揮したのです。

また今回意識したのは"カカオのもつエキゾチックな風味を引き出す"ということです。それを実現するため、カカオだけでなく、香りが特徴的なスパイスである"クローブ"を用いることによって、よりオトナな味わいへと仕上げました。

古来より豊穡の神に捧げてきた米、そして日本酒と、神秘的な力を秘め、血を彷彿とさせたカカオ。この2つが魅せる、今までにない味わいが楽しめます。



【商品情報】

- 原料米：出羽燦々（共に山形県産）
- 精米歩合：麴米 70%、掛米 70%
- 副原料：カカオ、バニラ、クローブ、カカオリキュール
- 使用酵母：協会 6 号酵母
- 製造方法：高温糖化醗二段仕込 / Non-Pressed（どぶろく） / Botanical
- アルコール分：9 度
- 内容量：500ml
- 希望小売価格：2,000 円（税抜）

【取り扱い店舗】

北海道：酒舗七蔵、銘酒の裕多加

秋田県：酒屋まるひこ

福島県：渡辺宗太商店

東京都：WAKAZE 三軒茶屋醸造所、隴酒店、ふくはら酒店、勝鬨酒販、

埼玉県：株式会社マツザキ、川越角屋酒店、阿波屋酒店

栃木県：さいとう酒店、ましだや

長野県：三代澤酒店、深澤酒店

愛知県：酒泉洞堀一、リカーショップオオタケ

富山県：田尻本店

兵庫県：酒仙堂フジモリ

広島県：酒商山田

WAKAZE 三軒茶屋醸造所

WAKAZE (<http://wakaze.jp/>) は 2016 年の創業以来、「日本酒を世界酒に」をミッションに、委託醸造（研究開発、販売は自社で行い、酒の製造を他の酒蔵に委託する方法）にて革新的なお酒を開発し続けてまいりました。



2018 年 7 月には初めての自社醸造所「WAKAZE 三軒茶屋醸造所」を開設。どぶろくや、お茶やボタニカル素材を使用したお酒など、これまでに類を見ない新しいお酒を開発し、併設するバル「Whim SAKE & TAPAS」や全国の酒販店に展開、たくさんの反響をいただいております。

WAKAZE 直営店「Whim SAKE & TAPAS」ではバレンタイン week を開催

三軒茶屋醸造所に併設する WAKAZE 直営 BAR「Whim SAKE & TAPAS」ではバレンタイン week と題して、2 月 9 日(土)～14 日(木)の期間中来店のお客様に様々な特典があるイベントを開催します。チョコレートどぶろくがお得に飲めるなど、様々なおもてなしでバレンタイン week を彩ります。

株式会社 WAKAZE

創業 : 2016 年 1 月

代表 : 稲川琢磨

所在地 : 山形県鶴岡市末広町 5-22 マリカ西館 201

(東京事務所: 東京都世田谷区太子堂 1-15-12 301)

事業 : 新しい酒の開発、販売

URL : <http://wakaze.jp/>

WAKAZE は「日本酒を世界酒に」をミッションに活動するベンチャー企業です。これまで「委託醸造」という形で自社の商品を開発・販売し、「ワイン樽熟成の日本酒《ORBIA (オルビア)》」や「ボタニカル SAKE《FONIA (フォニア)》」など革新的なお酒を世に送り出してきました。2018 年 7 月には東京・三軒茶屋にて自社醸造所と併設飲食店をオープン、新時代の「SAKE」の開発と発信を行

なっております。2019年にはフランスで醸造所立ち上げ予定。