



## WHY BREW “SAKE” IN FRANCE?

日本の伝統文化である「SAKE」を、食の都パリという海外で造るのには理由があります。1つは夢の実現、1つは法律の壁です。私たちWAKAZEは「日本酒を世界酒に」を目指し、酒造りに励む新しいチームです。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。SAKEがワインやビールに次ぐ、第3の選択肢として選ばれる文化を根付かせたい。その第1歩の土地として、美食の街パリを選びました。

# WAKAZE



2016年山形県で創業した日本酒メーカー。創業当時から「日本酒を世界酒に」を掲げ、「食の都 パリでSAKEを造る」という大きな夢に向かい、洋食などの和食以外の食シーンにあうSAKEの開発をはじめました。2018年には東京都世田谷区に「三軒茶屋醸造所」を創立、そして2019年秋、フランス パリ近郊にも醸造所を創立しました。

そもうひとつが法律の壁です。日本酒の海外輸出額は毎年伸びているものの、国内での需要は下がり、酒蔵も年々減ってきています。しかしながら、酒造りに必須である「清酒製造免許」は新規取得が不可能に近い状況があります。

この2つの理由から、WAKAZEは「世界中でSAKEが造られ、飲まれる世界」を目指し、2019年からフランス現地での醸造に踏み出しました。

## MASTERED IN JAPAN 日本の技術で造る MADE IN FRANCE フランスならではの SAKE



SHOJA  
IMAI

杜氏・CTO  
今井 翔也

酒造りの最高責任者「杜氏」の今井翔也(32歳)は、新政酒造、榊田酒造店、阿部酒造、聖酒造などの酒蔵で修行を積み、酒造りの技術を磨いた職人。日本酒の伝統的な製造方法を取り込みながら、添加物を一切つかわない酒造りにもこだわり、フランス パリの地からSAKE文化を発信します。

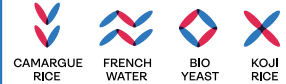
MASTERED  
IN JAPAN

MADE IN FRANCE

### 1 ヨーロッパ最大の SAKE 醸造所

パリの中心地からも電車で20分ほどのアクセスのよいパリ醸造所。2,500Lの醸造タンク12基をはじめ、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。

100%フランス産の  
原材料を使用



### 2 原材料はすべてフランス産

その土地だからこそ醸せる味わい(テロワール)を重視したSAKE造りを大事にし、原則として原材料はフランス産にこだわります。「南仏カマルグ地方のお米」「現地を流れる硬水」「現地のワイン造りで使う酵母」「パリで造る麹」を軸に造り出すSAKEは、フランスならではの味わいに仕上がりました。



### 3 現地に寄りそうデザイン

パリで造るSAKEはパリで愛されてこそ。WAKAZEの造るSAKEの魅力、目指す世界を伝えるために、デザインは現地のクリエイターとものにつくりあげました。何度も醸造所に足を運んでもらい生まれたデザインは、JAPANESE REDとFRENCH BLUEが交わるカラーリング。「MASTERED IN JAPAN, MADE IN FRANCE」を象徴するデザインです。



# THE CLASSIC

ザ・クラシック



## 次なる「世界」の スタンダードを創る SAKE

フランス産原材料のみを使用し、日本の技術でSAKEに仕上げた「MASTERED IN JAPAN, MADE IN FRANCE」を象徴する、KURA GRAND PARISの代表作。南仏地方のお米をほとんど磨かずにそのままSAKEに仕上げました。甘酸っぱい果実を思わせるフレッシュな味わいで、キレのよい後味が心地よい毎日飲んでも飲み飽きることのない1本です。

# WA CLASSIC

ワ・クラシック

## フランスで醸す 和の伝統

日本の伝統を食の都パリで醸し、2つの文化のやわらかな雪解けを想わせる淡い口当たり。

精米歩合60%の磨いた酒米をつかう吟醸造りは、パリで酒造りを0から築くWAKAZEにとって「日本の酒造り近年100年間」の歴史と技術の再構成と昇華の集大成の1本です。



#WAKAZE

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



Twitter  
[@Wakaze\\_Sake](https://twitter.com/Wakaze_Sake)



MADE IN FRANCE

MASTERED IN JAPAN

# WAKAZE

BREWERY BOOK



# JAPANCE