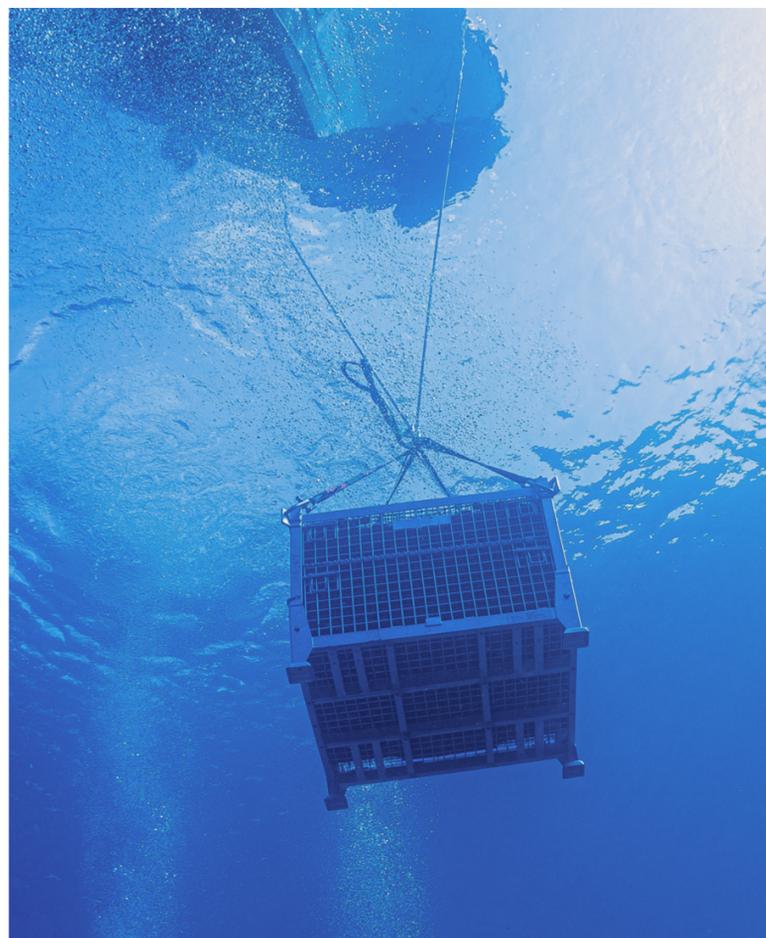
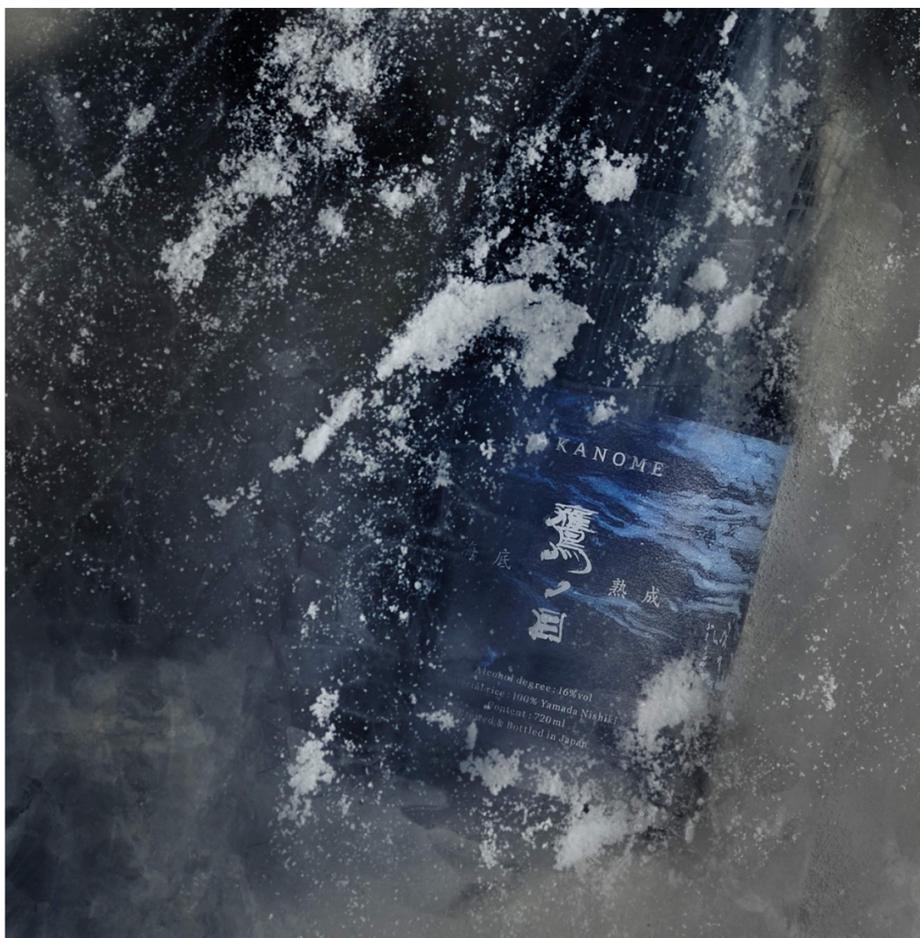


**高級日本酒ブランド「TAKANOME」 熟成プロジェクト始動**  
**第一弾は南伊豆の海底で沈めた『TAKANOME 海底熟成』が登場**  
**～ 公式ECサイトにて 12/17(土) より300本限定で販売開始 ～**

株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）が運営する日本酒ブランド「TAKANOME」は熟成プロジェクトを開始いたします。第一弾はフラッグシップ商品の「TAKANOME / 鷹ノ目」を南伊豆のヒリゾ浜の海底に半年間、その後冷暗所で味を落ち着かせ、計2年間熟成させて誕生した『TAKANOME 海底熟成』が登場。2022年12月17日(土)より公式ECサイトにて300本限定で販売いたします。TAKANOMEが熟成酒を販売するのは初めてになります。



**熟成プロジェクトと海底熟成について**

2019年に「うまさのみを追求する」という信念を掲げて立ち上げた高級日本酒ブランド「TAKANOME」。熟成プロジェクトは、創業者 平野の「日本酒業界の熟成分野はまだ未開拓であるが、うまさの追求を考えたときに大きな可能性がある。」との思いからスタート。今回は、波の振動によって熟成が進むと言われる海底にTAKANOMEを沈めました。海底の他にも樽での熟成なども現在研究を進めています。

熟成地は静岡県は南伊豆のヒリゾ。夏は豊かな自然と、多様性溢れるサンゴや魚が泳いでいることから奇跡のビーチと称され、冬は冷たい水が流れ込む荒れ海となり、熟成に最適な貯蔵地といわれています。

TAKANOMEは生酒のため、味わいをコントロールするのが難しく、一般的には熟成向きではないと言われますが、いくつかの海で貯蔵をさせ、熟成の実験を繰り返す中で、最適な熟成地を発見しました。

海での貯蔵の後は、味を落ち着かせるために、-5度の冷暗所にて1年6ヶ月間置き、計2年間熟成をさせました。

**5つの味わい**

沈めた場所によって波の振動が異なるため、同じタンク・場所に沈めたにも関わらず、様々に変化を遂げ、5つの味わいが誕生。12月17日からは、『Edo no uzu (渦潮)』と『Diamond Fuji (ダイヤモンド富士)』、4種類がセットになった『海底熟成 スペシャルセット』を販売いたします。なお、飲み比べをお楽しみいただきたいという思いから、通常の「鷹ノ目」が全ての商品に付属します。※スペシャルセットには「720ml (箱あり)」の通常サイズ。単品商品には「180ml (箱なし)」のミニボトルが付属

ラベルの「鷹ノ目」の文字は書道家・万美氏が担当。「鷹が舞うような疾走感」を表現しています。

全ての生命の起源である「海」が吹き込んだ、味わいをご堪能ください。

## TAKANOME 海底熟成 第一弾

■発売日時：2022年12月17日（土）10:00

■販売商品：「海底熟成 スペシャルセット」 「Edo no uzu（渦潮）」 「Diamond Fuji（ダイヤモンド富士）」

■販売場所：[TAKANOME 公式オンラインショップ](#) / [特設ページ](#)

■価格：¥33,000~15,0500（税込・送料込） ■アルコール度数：16% ■内容量：720ml ■製造元：はつもみぢ（山口県）

※ スペシャルセットには「鷹ノ目 720ml」が、単品商品には「鷹ノ目 180ml」が付属します

※ 「Sea of Clouds（雲海）」 「Milky Way（天の川）」 「Undersea Temple（海底神殿）」の単品商品は近日販売予定です

### 商品概要・詳細



#### 1：Milky Way（天の川）

■価格：44,000 円（税込・送料込） / 近日販売予定

伸びやかな甘みが口いっぱいに広がり、口当たり非常にまろやかな味わいを堪能できる。

普段日本酒を飲まない方や女性にもおすすめ。

・ペアリング：カマンベールチーズ、チータラ



#### 2：Edo no uzu（渦潮）

■価格：33,000 円（税込・送料込） / 12月17日販売

心地良い酸味と爽やかな風味の折り合いが美しい余韻を奏でる。シャンパングラスなど細身のグラスで飲むのがおすすめ。

・ペアリング：焼き魚



#### 3：Diamond Fuji（ダイヤモンド富士）

■価格：38,000 円（税込・送料込） / 12月17日販売

酸味と甘味の絶妙なバランスが口の中でまろやかに広がり、食欲をそそる。

・ペアリング：和牛、赤身のお肉、生ハムのサラダ



#### 4：Sea of Clouds（雲海）

■価格：55,000 円（税込・送料込） / 近日販売予定

パイナップルのような香りが漂い、口に入れると爽やかな酸と滑らかな甘みが現れ、レモンのような味わいが全体をまとめる。

・ペアリング：シンプルな味付け（醤油、塩など）の白身魚料理



#### 5：Undersea Temple（海底神殿）

■価格：60,000 円（税込・送料込） / 近日販売予定

濃厚な甘みとスッキリとした旨味が特徴。グラスはもちろんおちょこでゆっくりとすすりながら飲んで頂くのもおすすめ。

・ペアリング：クラゲときゅうりの酢のもの、からすみ

※情報に左右されずに本来の味わいを楽しんでほしいとの思いから精米歩合は非公開です



鷹ノ目



「海底熟成」というパワーワードに惹かれ、半紙と向き合いました。深い波のうねりの中で、鷹が舞うような疾走感を表現しています。何事も修行して強くなる。耐え抜いた後の解放をお楽しみください。

《経歴》

9歳で筆を持ち、高校時代より書家を志す。古典に立脚した書道と、様々なカルチャーとの共通点を見出し数多くのコラボレーションを実現。独自のスタイルである "MAMIMOZI" を信念に 日本各地、世界各国を巡る。  
Instagram : [@mamimozi](https://www.instagram.com/mamimozi)

TAKANOMEについて

# TAKANOME

2019年、「うまさ」のみを追求するという信念を持って、山口県の老舗酒蔵「はつもみぢ」と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランドです。

「日本酒」という職人が作る作品を通じ、日本の文化の美しさと深みある伝統を伝え、世界中のライフスタイルを彩るラグジュアリーブランドを目指しています。パイナップルのような香りと味わいが特徴で、ミシュランのシェフや、5つ星のホテルソムリエからも高い評価を得ています。

『鷹ノ目』の酒銘は、鷹のごとく高い視点から物事を捉え、既存の固定概念に捉われない新たな日本酒の価値を生み出し、世界に羽ばたく日本酒でありたいという思いが込められています。

■公式HP : <https://takanome-sake.com/>

■公式Instagram : <https://www.instagram.com/takanome.sake/>

会社概要

会社名 : 株式会社Forbul / 所在地 : 〒101-0054東京都千代田区神田錦町2-2-1

設立 : 2018年1月 / 事業内容 : 日本酒TAKANOMEの販売、メディア・イベント事業

URL : <https://takanome-sake.com/>

<報道関係者様 お問い合わせ>

株式会社Forbul 広報担当：岩崎

TEL: 080-4809-4624 E-mail: [iwasaki@forbul.net](mailto:iwasaki@forbul.net)