

高級日本酒ブランド「TAKANOME」
熟成酒第二弾『TAKANOME 海底熟成 禄 2024 Edition』
11/30より公式ECサイトにて販売開始

株式会社Forbul（本社：東京都港区、代表：平野晟也）が運営する日本酒ブランド「TAKANOME」は、熟成酒の第二弾となる『TAKANOME 海底熟成 禄 2024 Edition』を2024年11月30日（土）より公式ECサイトにて販売いたします。数量限定となる本商品は、静岡県南伊豆のヒリゾ浜の海底に半年間沈め、その後-5度の氷温で熟成させて誕生しました。全ての商品には、書道家 叔僊氏が執筆した『1~350番』のシリアルナンバーが記されたプレートと、熟成前後の味わいの違いをお楽しみいただけるよう熟成前の原酒（180ml）のミニボトルが付属します。



熟成プロジェクトとTAKANOME 海底熟成 禄 2024edition

「うまさのみを追求する」という信念を掲げ、2019年に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だが、うまさの追求を考えたときに大きな可能性がある」という思いから、2020年にスタート。2022年に販売された第一弾の熟成酒は、400本すべてが完売し、大変ご好評をいただきました。

海底での貯蔵では、波の振動によって熟成が進みます。第二回目となる今回も熟成地は静岡県南伊豆のヒリゾ浜。夏は豊かな自然に囲まれ「奇跡のビーチ」と称される一方、冬は冷たい水が流れ込み荒れ海となるヒリゾ浜は、熟成に最適な環境で、沖合およそ500メートル、海深15メートルの外海で半年間、貯蔵しました。

沈めたの23年に新たに登場した「TAKANOME 火入れ」。穏やかな変化を遂げ、複雑ながらもまとまりのあるお酒が完成しました。商品名の『禄(ろく)』とは、天からの贈り物という意味を込めて命名。静寂な海底で波に揺られ、調和された天の美禄をご堪能ください。

商品販売詳細

■発売日時：2024年11月30日（土）10:00

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

■価格：¥38,500（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）

※ 全ての商品に「鷹ノ目 180ml」が付属します ※精米歩合は非公開です

※在庫に限りがあるため売切次第終了となりますのでご了承ください。

香り

涼しげで爽やかな香りが漂い、瑞々しさが感じられる。

初めは軽やかな香り立ちだが、次第に深みのある酸味が顔を出し、青梅のような風味が加わる。

味わい

甘味、酸味、旨味、苦味がバランスよく整っており、熟成前よりも軽やかでありながら、深い旨味がしっかりと感じられる。

酸味がやや高めで、奥深くにあるアミノ酸による旨味のバランスも非常に良好。複雑ながらもまとまりのある味わいが特徴的。温度が上がると、甘みがふくらみ、さらに複雑な味わいを感じられる。

余韻

飲み進めるほどに心地よさが増し、疲れを感じさせない軽やかな後味が特徴

おすすめのグラス

飲み口が薄手で広がりのあるグラス。

飲む際に空気を取り込むことができ、より香りを楽しめる

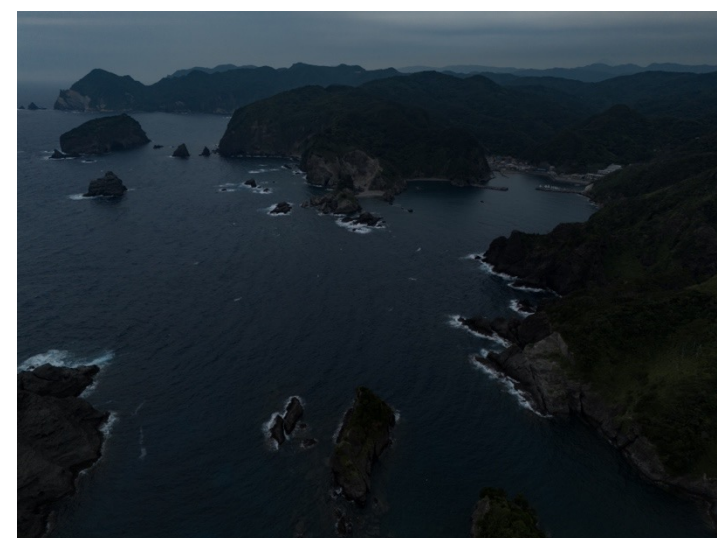
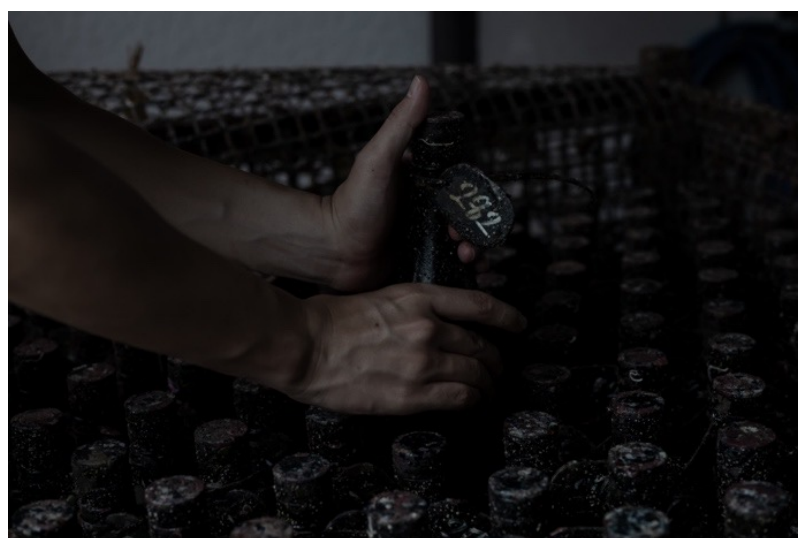
旨味を強調したいときは、より小ぶりなおチョコを使って繊細な風味を楽しめる

温度

飲む前にはよく冷やすことを推奨。室温になるにつれて、より滑らかさ・甘みを感じれる

ペアリング

ふぐ皮ポン酢、塩鍋、ウニ軍艦



海底熟成が行われる南伊豆・中木は、ダイビングスポットとしても名高い名所で、お酒の海への設置・引き揚げも地元の漁師や熟練ダイバーたちと協力して行う。海底で貯蔵中に取り付けられていた『1~350番』のシリアルナンバーが記されたプレートもお届け。

沈めた場所によって、波の振動が異なるため、個体差が生じるのが海底熟成酒の特徴です。今回のすべてのボトルには、海底貯蔵中に付けられた『1~350番』のシリアルナンバーと、飲み比べをお楽しみいただくために、通常の「鷹ノ目」（180ml）が商品に同梱されます。前作同様、ラベルの「鷹ノ目」の文字は書道家・万美氏が担当し、「鷹が舞うような疾走感」を表現。シリアルナンバーは、書道家・叔僊氏が手がけました。

《アーティスト》

万美

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 : [@mamimozzi](https://www.instagram.com/mamimozzi)

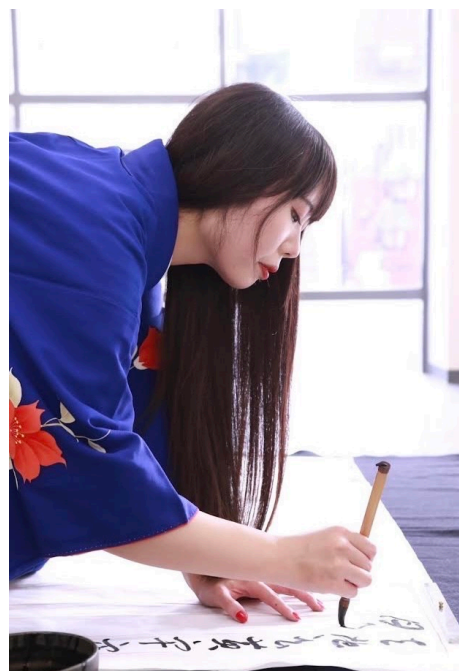


鷹ノ目

叔僊（しゅくせん）

日本書法芸術院書法展受賞。2022年初個展開催。幼い頃から書を学び、小学校教諭を務めた後、書道家に転身。師範3級塾長資格を取得し、書道教室を開塾・運営している。教育者でありアーティストである書道家をめざし、活動の幅を広げる。

Instagram : [@shuku.sen](https://www.instagram.com/shuku.sen)



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“はつもみち”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/>

<報道関係者様 お問い合わせ>

株式会社Forbul

TEL: 03-6822-4401 E-mail: support@forbul.net