

「日本酒を新たな分野へ導く革新酒の誕生。」

ブルゴーニュの老舗ドメーヌ シモン・ビーズと、
創業 160 年の花の舞酒造が初コラボ
「hananomai bize」「花の舞スパークリング」
記者発表会・試飲会のご案内

日時:2025年3月19日(水)11:00~

場所:九段会館テラス コンファレンス&バンケット

〒102-0074 東京都千代田区九段南 1-6-5 九段会館テラス 2 階・201-櫻

花の舞酒造株式会社(本社:静岡県浜松市、代表取締役 高田謙之丞)とシモン・ビーズ(拠点:フランスブルゴーニュ地方、オーナー 千砂・ビーズ)は、業務提携契約を締結し、ワイン酵母を使用した革新的な日本酒を造ることに成功しました。

ドメーヌとの業務提携は日本酒業界では非常に珍しい試みで、日本とフランスの文化交流の象徴ともいえる取り組みです。

シモン・ビーズ蔵付き天然酵母が残存している貴重なワインを提供して頂き、酵母の分離の成功、そして試験醸造を重ね、今までに味わったことのない新しい日本酒が完成しました。日本酒の新しい可能性を追求し、既存の日本酒ファンだけでなく、ワイン愛好家や海外市場にも訴求できる商品となっています。

今回その魅力をいち早くご紹介する記者発表会を開催いたします。
ぜひご参加・ご取材をお待ちしております。



■新商品「hananomai bize」「花の舞スパークリング」の特徴

●hananomai bize

特徴：シモン・ビーズの酵母を使用し、ワインの美しさと日本酒の懐の深さを融合させたその味わいは、力強くも瑞々しくエレガントであり、互いの良さを引き出し合ったお酒です。

ラベルデザイン：千砂さんのご家族のデザインによる、シモン・ビーズのナチュラルワインシリーズのラベルデザイン。

●花の舞スパークリング

特徴：シモン・ビーズの酵母を活かした瓶内二次発酵のスパークリング日本酒。

新しい楽しみ方：スパークリングワインのように、食前酒や乾杯酒としてスタイリッシュに楽しめます。

■品質へのこだわり

- ・静岡県沼津工業技術センターとの連携による技術的な信頼性
- ・千砂さんご自身による試飲評価と承認に基づく商品化は、品質の高さを裏付ける重要なポイントです。

シモン・ビーズ(Domaine Simon Bize & Fils)は、フランス・ブルゴーニュ地方のサヴィニー・レ・ポーン(Savigny-lès-Beaune)村に拠点を置く、歴史ある家族経営のドメーヌです。高品質なワインを生産することで知られ、近年は日本の自然農法からヒントを得た畑づくりに取り組んでいます。

花の舞酒造株式会社は、静岡県浜松市浜名区に本拠地を置く、日本酒の製造を中心とした酒蔵です。創業は1864年(元治元年)と、160年以上の歴史を持つ老舗の酒造会社で、地域に根ざし、静岡県産米と伝統技術を活かしながらも革新的な酒造りに挑戦しています。

「hananomai bize」「花の舞スパークリング」

記者発表会・試飲会 参加申込書

FAX:053-589-0122/E-mail:azuma@hananomai.co.jp

takadak@hananomai.co.jp

御社名	
メディア名	
ご出席代表者名	
参加人数	
ご連絡先(電話番号)	
ご連絡先(e-mail)	※画像提供用のメールアドレスをご記入ください
お持ち込み機材	ムービー： 台 スチール： 台 その他 ※予めスペースの確保が必要な機材がある場合のみ記載ください

■問い合わせ先 花の舞酒造株式会社 TEL:053-582-2121

東 多恵子/高田 謙之丞

東宛 : azuma@hananomai.co.jp

高田宛 : takadak@hananomai.co.jp