

## 酒米の生産～日本酒になるまでの工程をブロックチェーンで証明

## 「SAKERISE」第2弾「閃光 (せんこう)」予約販売開始

海原を駆ける、軽やかな光／華がありつつも軽やかな食中酒



楯の川酒造株式会社(本社:山形県酒田市、代表取締役:佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、新しい日本酒の時代をつくり、新たなる価値を見出すブランド「SAKERISE(サケライズ)」第2弾「閃光(せんこう)」を10月24日よりオンラインショップにて予約販売を開始、11月10日より順次SAKERISE特約店にて販売を開始します。

## ■ 時代に合わせて新しい価値を生み出す日本酒「SAKERISE」第2弾は海原を駆ける「光」



「SAKERISE」シリーズは、地元庄内を筆頭に地域の風土や文化を7つの「光」で表現します。お酒の味そのものを味わうだけでなく、お酒を味わう中で、地域の風土・気候・作り手の思い・蔵の歴史など、酒が生み出される中で取り巻く要素や背景をストーリーごと嗜める商品設計を目指しています。今年3月に、夜明けの希望の光をイメージした第1弾「暁光」を販売開始。伝統的な製法を大切に守りつつ、時代に合わせて造りあげる「新しい時代の日本酒」を追求しています。

「暁光」で初めて取り入れた「稲作指標」は、「閃光」にも取り入れております。「閃光」では1本あたり3.80㎡の田んぼに対応する量の米を使用しており、720ml・1本をお飲みいただくと、2.34畳の広さの田んぼを守ることに繋がります。また、原材料米である「美山錦」は、美山錦の栽培を得意とする地元契約農家の方と共に育てた特別栽培米です。特別栽培米での栽培を増やすことで環境負荷を減らし、農家の皆様とともに庄内地域における、持続可能で環境に貢献してまいります。

(参考情報:稲作指標に関して <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000034.000071925.html>)

## ■ 米の生産～日本酒が出荷されるまでの「品質」を、ブロックチェーンで証明

「閃光」では、Tracified Technologies 株式会社が展開するブロックチェーンプラットフォーム「Tracified」を活用し、日本酒の生産に関するトレーサビリティを証明する取り組みを開始しました。「トレーサビリティ」とは、製品がいつ、どこで、だれによって作られたのかを明らかにし、原材料の調達から生産、そして消費または廃棄まで追跡可能な状態にすることです。

私たち楯の川酒造は、1832年の創業以来、徹底して「品質」を追求し、日本の「酒」「食」「農」文化の発展に寄与してきました。今回、「品質」に対する私たちの責任を、より皆様にわかりやすく皆様に明示したいという思いから、ブロックチェーン技術を活用した「Tracified」を導入いたしました。



本サービスを利用することで、「商品の品質」や「社会施行に関する事実」を改ざん不可能な方法で記録・証明することを可能とし、品質に対する私たちの責任を明確に示すことができます。さらには、お客様からの信頼性の向上にも繋げていきたいと考えています。また、商品の予期せぬリスクに対し早急な対応を実現することにもつながると想定され、危機管理の側面でもプラスであると考えています。

「閃光」を購入頂きました後、ラベルにありますQRコードをかざしていただくと、酒米の生産～「閃光」が出来上がるまでの記録を、簡単に見ていただくことができます。

## ■「美山錦」の特性を十分に理解した楯の川酒造だからこそ生み出した高精白「辛口」日本酒

「閃光」は、地元庄内の海を軽やかに駆ける光をイメージした青いラベルが特徴です。一般的に高精白の日本酒は、香りが派手で飲み疲れしやすく、甘味が強いとお食事と合わせにくいという印象を持たれがちです。駆け抜けるような辛口の高精白日本酒を皆様にお届けし、日本酒の新たな価値を見出したいという思いから、柔らかくも芯のある味わいに仕上げ高精白でしか生み出せない「辛口」を目指しました。そこで、美しい酸と心地よい苦みを持つ庄内産の「美山錦」を華やかでかつ軽やかな食中酒を目指した「閃光」の原料として選びました。

「美山錦」は冷涼な気候に適した栽培特性から、東北の酒造りに深くかかわってきた酒米で、楯の川酒造でも長年使い続けている酒米です。とはいえ、「美山錦」という酒米の特徴を鑑みて、これまで高精白（精米歩合20%以下）の日本酒を醸造した経験はなく、初めての挑戦でした。試行錯誤を経ながらも、長年向き合ってきた酒米だからこそ、引き算の発想で味わいの要素を絞り込み、美山錦特有の「綺麗で上品な酸味」をしっかり引き出した辛口の食中酒を生み出しました。



### 【おすすめの飲用方法】

◆酒器／ワイングラスなら小ぶりで飲み口が薄いもの、薄張りのコップも相性が良いです。

◆温度／まずは低めの7～8℃で。食事に合わせて15℃くらいまでがよい。

#### ◆ペアリング

和にも洋にも合わせやすい食中酒ですが、特に「素材の味を引き立てる魚料理」が相性抜群です。

- ・白身魚の刺身（醤油ではなく塩や山椒と）
- ・鯛の塩焼き
- ・スズキのポワレ など

### ・醸造責任者 川名啓介が語る、おすすめの飲み方・合わせ方

細くスマートな形状のワイングラスを、是非合わせてみて下さい。

食前に一口、お酒を単体で味わっていただき、繊細な「閃光」を感じていただけると嬉しいです。その後は、食事と共に楽しみください。

「閃光」の特徴である「綺麗な酸」が食事を際立たせてくれます。

また、上段でペアリングをご紹介しますが、こちらのペアリングでも美味しく召し上がっていただけるかと思えます。

「閃光」のもつ華やかで軽やかな飲み口が、食材の旨味をさらに引き立てます。

- ・鮭or鱈ときのこのオイル焼き
- ・鶏の雪見鍋
- ・帆立・ミニマト・玉ねぎのマリネ



## ■商品概要

### SAKERISE 閃光 (サケライズ せんこう)

品目: 日本酒 原料米: 山形県産美山錦100%(特別栽培米)  
精米歩合: 18% アルコール度数: 15% 稲作指標: 3.80㎡ / 720ml×1本あたり  
小売価格: 720ml 29,700円(税込・送料無料)

発売: 2022年10月24日よりSAKERISE公式オンラインショップにて予約販売開始。11月10日より順次、SAKERISE特約店にて販売開始予定

SAKERISE公式オンラインショップ: <https://sakerise.com/>



#### ◆早期購入特典: オリジナルグラスプレゼント(数量限定)

いち早く「閃光」をご注文いただいたお客様へ特別なプレゼントとして、【SAKERISEロゴ入りオリジナルグラス(ツヴィーゼル・ジャパン社製 / ギフトボックス入)】を、「閃光」1本お買い上げにつき、1つプレゼントします。なお、数量限定につき、なくなり次第終了とさせていただきます。

◇SAKERISEの最新情報は、下記SNSよりご覧ください。  
・Twitter / <https://twitter.com/sakerise> ・Instagram / [https://www.instagram.com/sakerise\\_jp/](https://www.instagram.com/sakerise_jp/)

## ■楯の川酒造株式会社 会社概要

会社名: 楯の川酒造株式会社 所在地: 山形県酒田市山楯字清水田27番地 代表者: 佐藤淳平(六代目蔵元) 創業: 天保三年(1832年)  
公式HP: <https://tatenokawa.com/ja/sake/> 公式オンラインショップ: <https://shop.tatenokawa.com/>  
公式Twitter: [@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram: [@tatenokawa\\_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake) 公式LINE: [楯の川酒造](https://line.me/tv/p/00000000000000000000)  
事業内容: 酒類等製造販売(日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)

<本リリースに関するお問い合わせ>  
楯の川酒造株式会社 広報 担当: 高梨  
Mail: [anna@tatenokawa.com](mailto:anna@tatenokawa.com) TEL: 080-4613-2476