

報道関係者各位
プレスリリース

2021年10月22日
東京港醸造株式会社

東京 23 区唯一の酒蔵「東京港醸造」が、イオンにて 無洗米使用の清酒“SUSTAINABLE SAKE”を発売！

～日本酒の需要開拓と環境配慮、コロナ下の家飲み需要に対応～

東京 23 区内唯一の酒蔵、東京港醸造株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役杜氏・寺澤善実）は、イオンリテール(株)南関東カンパニーとイオンリカー株式会社と連携し、業界では先駆けとなる無洗米醸造の日本酒を東京・神奈川・千葉の「イオン」「イオンスタイル」「イオンリカー」32店舗で10月20日（水）より販売しています

～近年チューハイ、ウイスキー人気拡大。日本酒の新規需要開拓で需要増へ～

酒類は、低アルコール嗜好の増加や飲み方の提案強化、品質向上などにより、チューハイやウイスキーの人気の高まっています。一方で日本酒は、主要顧客の高年齢化や嗜好の変化などにより長期的な減少傾向が続いています。近頃はこれらに加えてコロナ下により飲食店需要や日本食ブームを背景とするインバウンド需要が減少し、新たな提案による新規需要開拓が喫緊の課題になっています。

～無洗米由来の味わいと香りを併せ持つ逸品です！～

当商品「SUSTAINABLE SAKE」は、華やかな香り、フルーティで抑えめな甘さ、軽快ですっきりとした切れ味が特徴のお酒です。国税庁の酒類鑑定官の評価においても、商品独特の複雑な味わいと香りに対して高い評価をいただいた逸品です。無洗米で醸造する際の課題であった促進される発酵を抑える方法や、浸漬工程で白米に均一吸水させる技術などの課題を改善したことで、独自の味わいを持つ日本酒が完成しました。

～無洗米使用で、水使用量9割減！「おいしさ」と「環境配慮」を併せ持つ日本酒に～

さらに当商品は環境にも配慮しています。無洗米使用により洗米の工程がなくなることで、排水されるとき汁がなくなります。これにより醸造段階で使用する水をこれまでの9割減と大幅に削減しています。日本酒をお選びになる際の新たな選択肢に“環境配慮”という新しい価値をお客さまにご提案します。

～首都圏「イオン」など32店舗で販売！ 店頭から日本酒の新たな「価値」を発信！～

同カンパニーは、日本酒の新しい価値をより多くの方々に知っていただくことが、日本酒の活性化ならびに環境保全拡大の一助になると考えています。そこで、多くのお客さまが来店される東京などの「イオン」「イオンスタイル」「イオンリカー」32店舗でご提案することで、お客さまご満足を追求するとともに日本酒の新提案を通じて需要拡大に努めてまいります。

以上のような、企業の理念に共感し東京港醸造は、同社との連携を進めてまいります。

【商品の概要】

◆商品名「SUSTAINABLE SAKE」地球に優しいお酒

環境に配慮された日本酒というだけでなく、

無洗米で醸したお酒ならではの複雑な味わいと香りが特徴です。

価格：本体2,000円（税込2,200円）

規格：720ml 700本

原料：岡山県産「雄町」

展開店舗：東京・神奈川・千葉の「イオン」「イオンスタイル」23店舗と、東京・神奈川の路面店「イオンリカー」9店舗の計32店舗。

■会社概要

商号：東京港醸造株式会社
代表者：代表取締役杜氏 寺澤善実（てらさわよしみ）
所在地：〒108-0014 東京都港区芝4-6-10
設立：令和1年10月
事業内容：酒類の醸造設備、電気機械設備の設計、製造、販売／
酒類製造に関するコンサルティング業務
資本金：300万円
URL：<https://terasawa.tokyo/>

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

東京港醸造株式会社

お問い合わせフォーム：<https://terasawa.tokyo/contact.html>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社エクス

担当：稲田

TEL：03-6435-1041

FAX：03-6435-1043

MAIL：inquiry@ex-inc.net

*このプレスリリースはフロンティア補助金を活用して作成しています。



イオンと東京港醸造がコラボレーション



無洗浄米で製造された「SUSTAINABLE SAKE」



イオンリカー