

2019年9月5日
株式会社オンワードホールディングス
麻原酒造株式会社

『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト 第3弾』
令和を冠するにふさわしい真の日本酒『REIWA NOUVEAU』支援者を募集



株式会社オンワードホールディングス(本社:東京都中央区 代表取締役社長:保元 道宣 以下オンワード)が運営するグルメ通販サイト「オンワード・マルシェ <https://marche.onward.co.jp/>」と麻原酒造株式会社(本社:埼玉県入間郡 代表取締役社長:麻原 健一 以下麻原酒造)は、クラウドファンディングサービスの「Makuake(マクアケ) <https://www.makuake.com/>」を通じて生産者のアイデアを具現化する支援プロジェクト『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』の第3弾として、令和に収穫された酒米を使い、令和に仕込み、令和初しぼりとなる、令和を冠するにふさわしい真の日本酒『REIWA NOUVEAU』の商品化に向けた支援者の募集を2019年9月5日から実施し、そのリターン対象商品となる『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸無濾過生原酒 あらばしり 朝しぼり、純米大吟醸 生酒、スパークリング日本酒の3商品を11月中旬から商品化してお届けいたします。

『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』は、「オンワード・マルシェ」で展開している優れた生産者から新しいアイデアを引き出し、「Makuake」のクラウドファンディングを通じて支援者を募ることで、そのアイデアを商品化させて、生産者の新たな商品開発の一助となることを目的としています。同プロジェクトでは、年間4社程度の生産者の新しいアイデアを支援すると共に、好評な商品については、その後「オンワード・マルシェ」のサイトでも取り扱っていく予定です。第1弾は昨年12月に現代の名工・菊池 幸雄氏が平成元年に醸した純米吟醸酒『30年熟成酒 平成 VINTAGE』を発表し、支援額が目標金額の700%を突破するなど多くのお客様

に共感いただきました。第 2 弾は肉のイノベーターとして、熟成肉、塊肉、希少部位など数々の肉ブームを生み出してきた“肉おじさん”こと門崎の千葉 祐士氏とタッグを組み、平成最後の挑戦として、肉を冷凍状態で燻製することで薫りをより引き立てた肉に仕立てる冷燻技術(製造特許出願中)を活用した薫格肉と薫格ハンバーグを発表し、肉好きの皆さまから多くのご支援をいただきました。

第 3 弾となる今回は、平成から新しい元号「令和」を迎えた 5 月 1 日以降、令和の文字がラベルを飾るさまざまな日本酒が発売されてきましたが、それら全ては古米と呼ばれる平成に収穫された酒米を使っており、また、お酒の製造年度を表す BY(ブリュワリーイヤー)が令和に代わる 7 月 1 日以前にしぼった商品も多く見受けられることから、私たちは令和に栽培して収穫される酒米を使って仕込み、令和初しぼりとなる日本酒のみが真の令和を冠することができると考え、その商品化を進めます。しかも他の酒米より早く収穫できて、新しい時代に相応しい華やかで上品な味わいを特徴とする美山錦を使い、品質を落とさず作ることに実直なまでにこだわる麻原酒造が醸す。この組み合わせこそが「オンワード・マルシェ」が考える令和を冠するにふさわしい日本酒であり『REIWA NOUVEAU』なのです。日本酒好きはもちろんのこと、令和となって初めて迎えるお正月に飲んでいただきたいお酒です。

—このプロジェクトにご支援いただいた皆さまへのリターンは下記の 7 コースをご用意—

- ◆6,000 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸無濾過生原酒 あらばしり 朝しぼり 720ml×1 本
- ◆4,000 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸 生酒 720ml×1 本
- ◆5,000 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』スパークリング日本酒 720ml×1 本
- ◆8,500 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸 生酒 720ml×1 本+スパークリング日本酒 720ml×1 本
- ◆21,000 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸 生酒 720ml×6 本
- ◆23,000 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸 生酒 720ml×3 本+スパークリング日本酒 720ml×3 本
- ◆26,000 円コース(税・送料込) 『REIWA NOUVEAU』スパークリング日本酒 720ml×6 本

■プロジェクト詳細

実施サイト:クラウドファンディングサービス「Makuake」

タイトル:令和を冠するにふさわしい真の日本酒『REIWA NOUVEAU』

URL: <https://www.makuake.com/project/reiwa-nouveau/>

プロジェクト期間:2019 年 9 月 5 日~2019 年 10 月 30 日(支援者への商品発送は 11 月中旬から)

■オンワード・マルシェについて

2016 年 11 月にグルメ通販サイトとしてオープン。

まだ広く知られていない本当に美味しいものを求めて、オンワードのバイヤーが直接産地に行って、生産者と話し、目で見て、舌で味わって、選りすぐった商品をラインアップ。日本各地の逸品や、こだわりの品、さらには“これは美味しい!”と自信を持ってお届けできる食品を集めた WEB 型の通販サイトです。

現在、約 450 社 4000 品目を取り揃えています。

■麻原酒造株式会社について

創業 130 年以上、埼玉県毛呂山町で明治時代から酒を醸す由緒ある酒蔵。5 代目となる社長の麻原 健一は稀代のアイデアマン。自社酵母の特性を応用して日本でトップクラスの甘いがベタベタしない純米原酒を発表したり、毛呂山名産の柚子や隣町の越生が誇る梅でリキュールも造る。また、越生にブリュワリーを開設して地ビール造りにも取り組むなど、チャレンジ精神が旺盛な酒蔵です。



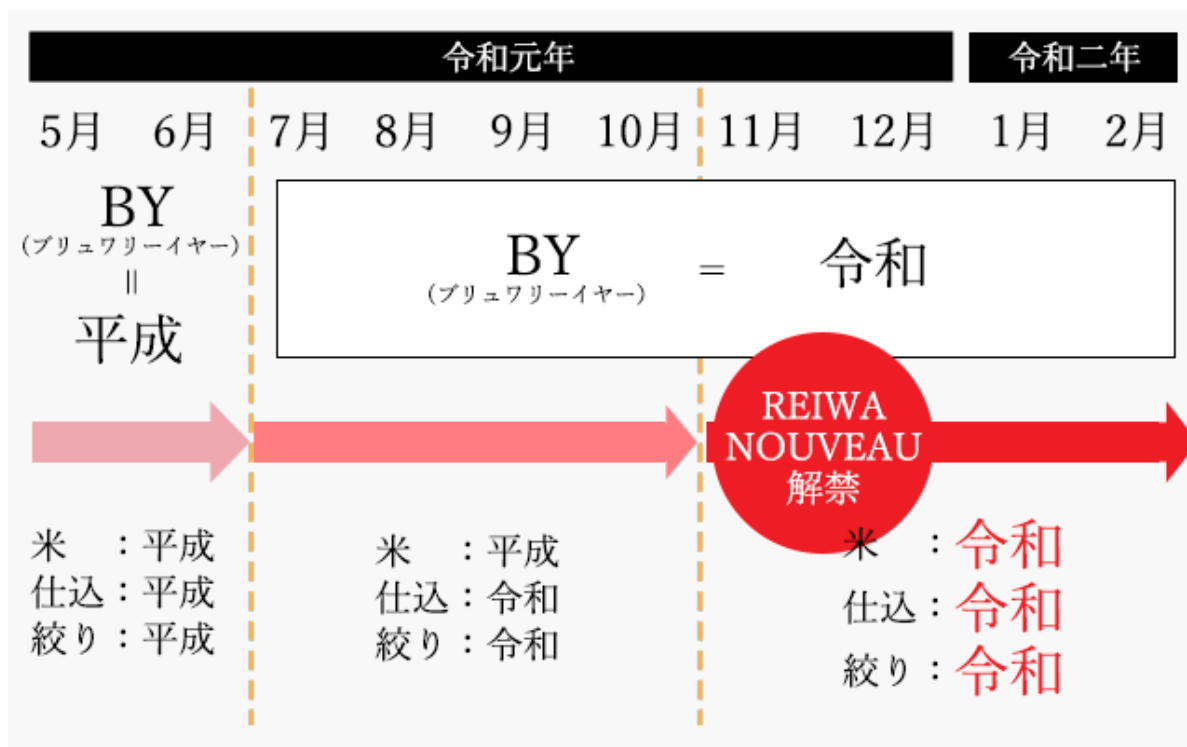
平成から新しい元号「令和」を迎えた5月1日以降、令和の文字がラベルを飾るさまざまな日本酒が発売されてきました。新しい時代の幕開けを祝おうと、いったいどれだけの“令和”ラベルの日本酒が登場してきたことでしょうか。しかし、それらは何をもちて“令和”を謳っていたのでしょうか？それらは単に“令和時代になって発売された”日本酒だけではないのでしょうか？そこで私たちは考えました。真に“令和”を冠するに相応しい日本酒とは何か。それを突き詰めた結果、たどり着いた答えこそが、この『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』第3弾となる『REIWA NOUVEAU』だったのでした。

真の“令和の日本酒”とはどんな酒か。

「オンワード・マルシェ」が導き出した答えは、第一に令和に仕込まれ、令和に絞られた日本酒であること。さらに専門的にいえば、日本酒の酒造年度が切り替わる令和元年7月1日以降に造られた、令和元年BY（ブリュワリーイヤー）の日本酒であることでした。

（※平成30年7月1日～令和元年6月30日に造られた日本酒は平成30年BYになります）

そして、日本酒が“お米のお酒”である以上、古米（平成の米）ではなく、“令和に栽培されたお米”で仕込まれるお酒こそ、真の“令和の日本酒”を名乗るべきではないかと、「オンワード・マルシェ」は考えたのです。令和に仕込み、令和に絞り、令和元年BY。さらに、原料である米にまで令和を追求した、まさに令和を名乗るにふさわしい日本酒。それが『REIWA NOUVEAU』なのです。



新時代の日本酒を飾るに相応しい、軽快でスッキリとした酒質を生む美山錦

この『REIWA NOUVEAU』をいち早くみなさまに届けるために、「オンワード・マルシェ」は、まず原料となる米にこだわりました。選んだのは、長野県が生まれ故郷となる美山錦。日本では、酒米の王様である山田錦、五百万石に次ぐ生産量を誇り、ほかの品種に比べて早く稲が成長する早稲種に分類される酒米です。一般的には、10月に刈り取られる酒米ですが、美山錦は9月の中旬には収穫でき、乾燥されたのち10月の頭には酒造りをスタートすることができます。つまり、通常の酒米より1ヶ月ほど早く酒造りに取り掛かれる酒米ということになります。



『REIWA NOUVEAU』をどこよりも早く。その気持があるのは確かですが、ただ、収穫が早ければどんな酒米でもよかったわけではありません。収穫時期の早さだけを問えば、美山錦より成長の早い極早生種の酒米もあります。それでも「オンワード・マルシェ」が美山錦を選んだのは、まさに酒米の特性に惚れ込んだからでした。

新時代にふさわしい日本酒とは、どんな味かを考えたとき、それはどっしりとしたコシのある酒でも、米の甘みが全面に主張する酒でもありませんでした。新時代を彷彿とさせるような華やかで上品な味わいこそが、『REIWA NOUVEAU』のイメージ。その性質から、スッキリとした淡麗な味わいの日本酒ができることでも知られる美山錦は、まさに『REIWA NOUVEAU』が目指す酒のイメージにピタリと当てはまる酒米だったのです。



全国津々浦々。『オンワード・マルシェ』が選んだ1/1400 の酒蔵

その美山錦という酒米を活かすも殺すも、もちろん作り手次第。どんな酒蔵でもいいから、醸せばいいわけではありません。

日本には 1400 以上とも言われる酒蔵が存在し、そんな中からベストの選択をするのはまさに至難の技。しかし、「オンワード・マルシェ」は、幸運にもひとつの酒蔵と出会うことができたのです。それが埼玉県毛呂山町にある『麻原酒造』でした。

『麻原酒造』は、1882 年(明治 15 年)に創業した 500 石に満たない小さな酒蔵。日本酒を柱としつつも、その技術をいかし、地元の産物などを使ったりキユールやクラフトビールなど、さまざまな酒造りを行う総合酒造としても知られています。その革新的な取り組みは、本業である日本酒造りにも活かされ、ここ 20 年ではさまざまな試みに挑戦を続けてきました。



たとえば、日本酒の香りに特徴をもたせるべく 10 年ほど前に始めたのが、自家培養酵母の研究。一般的には“協会系酵母”という、日本醸造協会が頒布している酵母菌を使って酒造りを行うことが多い日本酒業界において、『麻原酒造』は自らの酒蔵で培養した酵母を使って酒造りを行っています。そして、その自家培養の酵母は、日本酒に華やかな香りを引き出す特性を持っていました。それは『REIWA NOUVEAU』のイメージ通りの酵母でもあったのです。



共鳴するものづくりの精神。そして、チャレンジスピリットと酒造りの哲学

さらにいえば、『麻原酒造』は、今や日本酒業界でも当たり前となったスパークリングや、甘めの低アルコール酒なども、15年以上前に着手してきた革新的な酒蔵でもあります。ただ、当時は時代が早すぎたため、世の中に受け入れられることはありませんでしたが、現在、瓶内二次発酵や低アルコール酒が日本酒界で広く受け入れられていることを考えれば、その感覚が間違いではなかったことは、疑う余地はありません。むしろ、そのチャレンジスピリットは『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』の精神とまさに一致するものでした。

一方で、『麻原酒造』が創業から受け継いできた、酒造りで大切にしているモットーにも「オンワード・マルシェ」は共鳴しました。それは、初代・麻原善次郎の詠んだ歌にこう綴られています。

「近江やに名高き松の一本木、先から先へと開くさゝ浪」

心をこめて人に喜ばれる酒造りをしていれば、人から人へ「さゝ浪」の如く、世の中に伝わっていく。近江から上京し、9歳で東京・青梅の酒蔵へ奉公入り。そして、29歳で現在の場所に酒蔵を創業した際に初代が詠んだ歌は、いまの『麻原酒造』の酒造りの礎にもなっています。



酒質第一。蔵を訪れれば分かる、手間を厭わない愛情たっぷりの酒造り

心をこめて人に喜ばれる酒造り。その証拠は『麻原酒造』の蔵を訪れると、至る所で確認できます。

たとえば、仕込室。ここは、醸造りの仕込みタンクと絞ったお酒を貯蔵するタンクが並ぶ部屋。本来であれば、タンクの上から搾入れをする醸造りでは、作業しやすいように櫓が組まれていることが一般的。この櫓に登って作業するだけで、蔵人の労力や負担は軽減されるのです。しかし、『麻原酒造』にはその櫓が組まれていないのです。なぜか。それは、タンクから直にお酒を瓶詰めするためなのです。タンクのまわりに櫓を組めば、足場にスペースを奪われ、その直汲みができなくなってしまうのです。

「タンクにチューブを繋ぎ、ほかの場所で瓶詰めしていく方法もあります。それが一般的なやり方かもしれませんが、けれど、大切に作ったお酒ですから、ほんのわずかでもチューブを通すことによって、余計なゴムの匂いをつけたくないんです」

若き杜氏、糸魚川 有紀は力を込めます。これが麻原酒造の酒造りに対する矜持なのです。さらに、火入れを行う際も、瓶詰めしたまま湯煎して温める瓶燻火入れを実施。手間のかかる手法ですが、「少しでも品質を落としたいくない」という、酒の味にこだわる『麻原酒造』の哲学がそこには宿っているのです。

スッキリと軽快な味わいの美山錦を使い、華やかな香りを引き出す酵母を使い、酒造りに対しどこまでも実直な酒蔵が醸す日本酒。そうして醸されたお酒こそ、「オンワード・マルシェ」が考えた“令和”を冠するにふさわしい日本酒であり、『REIWA NOUVEAU』のあり方なのです。

■リターンのご案内

『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』第 3 弾として、そして新時代の日本酒として世に送り出す『REIWA NOUVEAU』。

美山錦が生み出す軽やかで繊細な味わい、自家酵母による華やぎのある香り、そして酒造りに実直に向き合う『麻原酒造』のこだわりを楽しめるように、3 種の『REIWA NOUVEAU』をご用意いたしました。

1. 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸 無濾過生原酒 あらばしり 朝しぼり



Premium items

REIWA NOUVEAU

純米大吟醸 無濾過生原酒 あらばしり 朝しぼり
720ml

REIWA NOUVEAU
2019

美山錦を 50%まで磨きあげた純米大吟醸を濾過することなく、フレッシュなまま早朝に瓶詰め、その日のうちに発送するプレミアムな一本。酒を絞る工程で、最初に出てくる“あらばしり”という原酒のみを直汲みするため、ピチピチとしたフレッシュ感のある味わいが楽しめます。まさに出来たての加水も火入れもしていない、すっぴんの『REIWA NOUVEAU』を 100 本限定でをご用意しました。

2. 『REIWA NOUVEAU』純米大吟醸 生酒

REIWA NOUVEAU

純米大吟醸 生酒

720ml



美山錦を 50%まで磨きあげた純米大吟醸酒を濾過、火入れを行わず生酒のまま出荷します。無濾過生原酒ほどのピチピチとしたフレッシュ感はないものの、その分酒質は落ち着き、バランスがとれた味わいに仕上がる予定。そんななかにも、生酒ならではの味わいと香り、米本来が持つ旨味を楽しむことができます。

3. 『REIWA NOUVEAU』スパークリング日本酒

REIWA NOUVEAU

スパークリング日本酒

720ml



美山錦を 50%まで磨きあげた純米大吟醸を濾過したのち、炭酸ガスを注入。フレッシュな味わいと華やかな香り、そして炭酸による発泡感が、新時代のお酒にふさわしい上品な味わいを演出します。シュワシュワと弾ける炭酸とともに、『REIWA NOUVEAU』の特徴である華やかな香りをお楽しみください。