

## 日本酒に「ブームの兆し」アリ!!

### クリスマス・年末年始から徐々に「日本酒カクテルブーム」到来!!

～全国で日本酒カクテル旋風が起こりつつあります!～

- ①日本酒カクテルの専門 Bar が銀座で大人気!
- ②広島や秋田などバーテンダーの日本酒カクテル選手権が開催
- ③日本酒カクテル推進プロジェクトなど市民団体が精力的に活動



日本酒の輝いた時代の再来を目指す「(任意団体) 日本酒カクテル推進プロジェクト」(代表: 横塚美穂 / 本部: 東京都渋谷区) は、日本酒カクテルに『ブーム予感』があると判断し、その情報を提供いたします。今年のクリスマスや年末年始から、日本酒カクテルが徐々に注目されると予測します。

■理由については、大きく次の3つを挙げます。

#### ①銀座の日本酒カクテルの専門 Bar が大盛況! 予約が取りづらい!!

2011年に開店し、年々人気が高まっている日本酒カクテルの専門店が今年に入り、ブレイクしています。予約の取りづらい店となっています。

店名: 日比谷 Bar 「SAKE HALL HIBIYA BAR」  
住所: 東京都中央区銀座 5-6-12 みゆきビル地下1階  
特長: 世界初、日本酒カクテルの専門店。全国各地の蔵元7つのそれぞれ異なった基酒を使った日本酒カクテルを楽しめます。



※店舗 HP より

#### ②全国で、プロバーテンダーの日本酒カクテル選手権が開催!

プロバーテンダーを対象とした日本酒カクテルのコンベンション大会が広島や秋田など、全国で開催されています。バーテンダーは今や洋酒だけでなく、日本酒をベースとしたカクテルを作ります。

◎広島県東広島市「酒都・西条 日本酒カクテルコンペティション2013」  
→2013年2月3日(日)開催

◎秋田県秋田市「秋田県知事杯 全国日本酒カクテルコンペティション」  
→2013年11月24日(日)開催

#### ③「日本酒カクテル推進プロジェクト」が発足! 業界から大注目です

女性の食クリエイターの有志数名で、11月11日(月)に設立。公式サイトで、レシピ掲載や全国での料理教室の開催など、積極的な活動をしています。

- 「日本酒カクテル推進プロジェクト」は、日本酒の低迷に危機感を抱く女性が集まり、設立しました。日本酒の復活のカギとなる若者、特に20代女性が日本酒を楽しめるように活動します。
- 活動は、サイトでの情報発信を核に、全国各地での料理教室の開催、メディアへのレシピ提供などを精力的に展開していきます。



サイト・トップページ

※その他、宝酒造「澗」、光武酒造「Shall we dance」など日本酒カクテルをテーマにした商品も続々、登場。

お問い合わせ

日本酒カクテル推進プロジェクト

〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-26-5-512

TEL: 03-6276-7151

広報担当: 小林、井上

http://www.nihonsyu.info

E-mail → info@nihonsyu.info

# 日本酒カクテル推進プロジェクト

## NEWS RELEASE



### ■プロジェクト概要

- [名称] 日本酒カクテル推進プロジェクト
- [主宰] カクテル日本酒推進プロジェクト委員会
- [理念] 日本食文化の代表である日本酒を絶やさない！  
時代に即した日本酒のあり方、飲み方、楽しみ方を提供。
- [目標] 日本酒の新しい飲み方「日本酒カクテル」の推進。  
最終的には日本酒離れの著しい若者（特に女性）へ対し、日本酒の良さを訴える。
- [活動期間] 2013年11月1日～2014年3月30日 ※状況により継続の可能性あり
- [活動内容] Web 展開 ●サイト名 : 日本酒カクテル推進プロジェクト  
●開設日 : 2013年11月11日（月）

サイトトップページ



- ・サイト→「シャルウィダンス」を活用した日本酒カクテルの紹介（理論も含め）  
レシピなどでプロの推奨する飲み方（カクテル、食べ合わせ）の紹介
- ・イベント→「シャルウィダンス」の料理教室トなどで直に会いレクチュア

日本酒カクテル推進プロジェクト HP → <http://www.nihonsyu.info>



### ■プロジェクト設立の背景

#### <「日本酒」低迷の原因>

- ①食の多様化に適合していない。  
「酒の肴」と言うように日本酒はおつまみとともに飲む。現代のフレンチ、イタリアンなど多様化する食スタイルに、『食中酒』として合致していない。
- ②「冷」「熱燗」のストレートで飲むのが主で、バリエーションが無く、楽しめない。
- ③アルコール度数が15度前後で高く、若者が苦手。



#### <プロジェクトでの解決策>

- 日本酒カクテルで、イタリアン、フレンチの『食前・食中・食後』に適したアレンジで進化させる。
- 日本酒カクテルで様々な日本酒を楽しめるようにする。
- アルコール度数が低いものから、高いものまで、飲む人の好み&スタイルに合わせて自由に選べるようにする。

### ■主要プロジェクトメンバー

#### ■代表 横塚美穂（カレー総合研究所研究員）



料理研究家。ワインバーやレストランでのソムリエ/料理人経験を経て、料理家として独立。2006年に「日本ソムリエ協会認定ソムリエ資格取得」、2008年にイタリアにて「イタリアオリーブオイルソムリエ資格取得」。

イタリア文化会館での AISO 公式オリーブオイルセミナー講師なども務める。ワインのソムリエだけでなく、オリーブオイルソムリエとしても認定を受け、近年は特にオリーブオイルのスペシャリストとして活動の幅も広がっている。書籍・雑誌へのレシピ提供多数。カレーに関して、多彩な知識・経験に基づいたレシピに定評がある。利き酒師の資格も持

#### ■最高顧問 フルタマサエ



日本を代表する料理研究家。和洋中の料理やお菓子をはじめ、シュガーデコレーション、マナーテーブルコーディネートなど食文化の世界を幅広く学ぶ。大手企業などの料理教室、イベント、セミナーなどの講師を勤める傍ら、横浜市で「マダムマーサッキングスタジオ」を主宰。

その他、食品会社のメニュー開発、TV、雑誌などでオリジナル料理を紹介するなど、幅広く活躍中。現在、「食生活研

# 日本酒カクテル推進プロジェクト

## NEWS RELEASE



### ■レシピ紹介

日本が大好きになるカクテル 渡邊 共可  
 Cocktail Name : **おもてなし**  
**OMOTENASHI**

<材料> ・生クリーム酒(シャルウィダンス: 10ml+生クリーム: 30ml)  
 ・A(抹茶: 小さじ1/4(約1g)+お湯: 25ml)  
 ・B(シャルウィダンス: 15ml+メープルシロップ: 小さじ1)  
 ・ホワイトチョコレート: 適量

#### <作り方>

1. ホワイトチョコレートを、ピーラーを使って、こまかく削る。ガラスの縁を濡らし、削ったホワイトチョコレートをスノースタイル方式でつけておく。
2. シャルウィダンスと生クリームを混ぜ、生クリーム酒を作る。Aをよく混ぜ、冷ましてから、Bを加えて混ぜ抹茶酒を作る。
3. 2.の抹茶酒をグラスに注ぎ、表面全体に削ったホワイトチョコレートを散らす。
4. 散らしたホワイトチョコレートの上からAの生クリーム酒をそっと注ぎ、表面全体にホワイトチョコレートを散らす。抹茶を少々トッピングする。



#### Point!

- ・抹茶酒の上にトッピングするホワイトチョコレートの量を多めにすると、その上に生クリーム酒を注いだときに層が出やすくなります
- ・生クリーム酒を注ぐときは、マドラーなどをつたって静かに流し入れるようにし

#### ★おすすめシーン★

女子会、和食店、高級寿司店、甘味処

#### ★おすすめの食べ合わせ★

ホワイトチョコレート入りパウンドケーキ、ムース、和菓子

シュワットと爽やかなレモンのカクテル 横塚 美穂  
 Cocktail Name : **はじけるレモン酒**

<材料> ・シャルウィダンス: 50ml  
 ・レモンソーダ(CCレモン): 60ml  
 ・レモンの皮: 少々  
 ・レモンのしぼり汁: 1/2個分  
 ・水: 適量

#### <作り方>

グラスに全ての材料を入れて、軽く混ぜる。

#### Point!

- ・レモンの皮は黄色い部分だけをけずるように。無くてもかまいませんが、レモンの皮を入れることで香りがグッと本格派に。

#### ★おすすめシーン★

食中酒、お風呂上がり

#### ★おすすめの食べ合わせ★

和食、中華、焼き肉



クリスマスの夜に 魚住 咲巴  
 Cocktail Name : **ホットローズネード**

<材料> ・シャルウィダンス: 大さじ2  
 ・ホットローズヒップティー: 150ml  
 ・はちみつ: 小さじ2  
 ・レモンのスライス: 1/3  
 ・湯: 180ml

#### <作り方>

1. ホット用のカップに、シャルウィダンス、はちみつ、レモンのスライスを入れる。
2. 温かいローズヒップティーを注いで混ぜる。



#### Point!

- ・いただく時は、レモンの果実をつぶしながら飲んでください。
- ・ローズヒップティーは蒸らし過ぎると苦味が出るので、ご注意ください。

#### ★おすすめシーン★

女子会、秋冬の夜(肌寒い時)、クリスマスの夜の最後の一杯

#### ★おすすめの食べ合わせ★

焼き菓子、バニラアイス

和流サングリアで美肌度もアップ! 新田 理恵  
 Cocktail Name : **日本酒グリア**

<材料> ・シャルウィダンス: 250ml  
 ・グレープフルーツジュース: 30ml  
 ・お好みの果実: 適量  
 (参考: 写真ではブドウ12粒とグレープフルーツ1/2玉)  
 ・なつめ(あれば)1個  
 ・クコの実: 大さじ2  
 ・はちみつ: 大さじ2~3

#### <作り方>

1. グレープフルーツは皮をむき、実を取り出す。
2. 材料を全て合わせ、はちみつをしっかりと溶かして冷蔵庫で1~3日漬け込む。
3. グラスに具ごと注いでいただく。



#### Point!

- ・はちみつは、少し溶けにくいので、最初は少し甘さが足りないくらいにしておくと、味が馴染んだ頃にちょうど良くなります。
- ・お好みでクローブなどのスパイスを加えても美味しいです。

#### ★おすすめシーン★

女子会、デート、パーティー、クリスマス

#### ★おすすめの食べ合わせ★

サラダ、チーズ、魚料理

【当プロジェクト推奨商品】日本酒の革新的な商品

### 『シャルウィダンス(Shall we dance)』

ワイン酵母を使用した新発想で、常識を覆す、割って飲む「カクテルに適した日本酒」

シャルウィダンスは、これまでの日本酒の常識を覆す「日本酒カクテル」がコンセプト。

そのままお飲みいただいてもおいしいですが、炭酸水・ジンジャーエール・ゆず酢などで割って飲んでも、お楽しみいただけます。

純米酒にこだわることはもちろん、ワイン酵母を使った独自製法を採用して醸造し、酸味と甘みを絶妙のバランスで調和。日本酒のキレの良さと軽い口当たりがありながら、ワインに似た深い余韻も味わえます。味わいが食材を引き立て、今までにない新感覚の食中酒として、洋食にも合います。

また、日本酒離れが進む若い世代にも親しんでもらうため、ボトルのデザインにも工夫。テーブルのコーディネート面で、日本酒にもかかわらず和食だけでなく洋食でも華やかに演出できます。

ワイングラスやシャンパングラスに注いで飲むことを想定したカジュアルな「日本酒カクテル」です。

ワイン酵母  
使用！  
新感覚の  
純米酒！

華やかな香りと  
芳醇な味わいが  
洋食との  
相性抜群！

米、水、造り方  
そのすべてに  
徹底した  
こだわり！

リーズナブルで  
オシャレな  
雰囲気を  
演出！



## ●「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2013」金賞受賞。

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」とは、日本酒の需要を掘り起こし、日本酒の文化継承・発展を祈念して行う取組み。ワイングラスの力を認識し、新たに見出された日本酒の魅力を広く伝えていこうという趣旨に賛同した専門家達により、ブラインドで評価するコンテストです。日本酒の若年層への啓蒙、洋食にも日本酒が合うということ、そして日本酒を世界に広げるための提案として 2011 年より開催。2011 年から開始されたアワードは日本全国から約 200 歳・300 点以上の応募があり、現在最大規模のコンテストになっています。専門家達から高い評価を得た「シャルウィダンス」は、日本酒市場の再生に十分に寄与するものと自負しています。



## ●型破りなネーミングで日本酒のイメージを覆す。

日本酒のイメージを覆すためには、ネーミングも重要です。「シャルウィダンス(Shall we dance) = “みんなで踊りませんか？”」は、飲んで楽しくなる、さまざまなシーンで気軽に飲んでもらえる、みんなで小踊りしたくなるような日本酒をイメージして命名。覚えやすく、日本酒らしからぬネーミングに消費者の反応は上々です。

### ＜商品スペック＞

- |                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| ■酒質：純米酒           | ■アルコール度／14 度        |
| ■容量／入数：500ml／12 本 | ■酸度：2.0             |
| ■原料米／夢しずく         | ■希望小売価格(税別)：838 円   |
| ■精米歩合／75%         | ■JAN：4939662005367  |
| ■日本酒度／-20         | ■ITF：14939662005364 |

