



～水と哲学でどう変わる？日本酒の謎に9人の杜氏が立ち上がる～

## Makuake 日本酒プロジェクトに参画

盛田株式会社（本社：愛知県名古屋市中区／代表取締役社長：檜垣周作、以下 盛田）は、応援購入サービス「Makuake」にて、全国9つの日本酒蔵で製造した日本酒を販売するプロジェクトに参画いたしました。

### 日本酒は、水と哲学でどう変わるのか？

日本酒の命とも言われる「水」と、蔵の歴史や杜氏のこだわりが詰まった「哲学」、違うのはこのふたつだけ。日本酒の原料となる酒米、麴、酵母、これらすべて同じものを使用して純米大吟醸を造ると酒蔵ごとにどんな日本酒ができるのだろうか？

自らの蔵の「個性」がどこから生まれてくるのか？日本酒を愛する皆さまと一緒に探し、より良い日本酒造りに活かしていければと考えております。

そして今回のプロジェクトが、日本酒を愛する皆さまがこれまでに一度は感じたことのある「謎」を解き明かす一助となれたなら、幸いです。

Makuake プロジェクト <https://www.makuake.com/project/chiyogiku/>



### 350年の伝統が醸す「芳醇旨口」

盛田の蔵がある常滑市は、一年を通じて温暖な気候が続く中、冬季だけは伊勢湾を渡って「伊吹おろし」が吹き荒れます。この冷たい新鮮な空気が、日本酒本来の米の旨味を感じながら、程よい後味と余韻を生み出します。

軟水できれいな「理想の水」を捜し求めて辿り着いたのが、「木曾御嶽山」の湧水。吟醸造りにふさわしい木曾御嶽山の湧水で醸した酒は、華やかな香りととのど越しの良さを合わせ持つ極上の味に仕上がります。350年の伝統が醸す「芳醇旨口」の味わい溢れる一本に仕上げたいと思います。

<NEWS RELEASE>

**【報道機関からのお問合せ先】**

盛田株式会社 マーケティング部 商品企画室  
TEL: 03-3664-6563

**【プロジェクト・商品に関するお問合せ先】**

プロジェクト代表 千代菊株式会社 担当：前野  
TEL : 058-391-3131

**◆盛田株式会社について**

寛文5年（1665年）に愛知県・小鈴谷村（現：常滑市）において清酒造りを開始して以来、350年を超える長い歴史を誇ります。日本の伝統的な発酵技術を生かしたしょうゆ・みそ・料理酒・みりんなどを柱として、つゆ・たれ・飲料など幅広く展開する「食品事業」と、日本酒を主力とした「酒類事業」を中心に展開しています。<盛田サイト URL：<http://moritakk.com/>>