PRESS RELEASE

情報解禁日：2019 年 12 月 18 日（水）11:00

株式会社 Clear

報道関係者各位

- 阪神淡路大震災を乗り越えた奇跡の 1 本 -

高級日本酒ブランド「SAKE100」の 24 年熟成『現外』が
さらなる熟成価値をもつ「25 年熟成」として 2020 年 1 月 8 日より予約販売開始

日本酒に特化した事業を行う株式会社 Clear（所在地:東京都渋谷区代官山町 3-13、代表取締役:生駒龍史、以下「Clear」） が運営する高級日本酒ブランド「SAKE100（サケハンドレッド）」の 1995 ヴィンテージ日本酒『現外（げんがい）』について、2019 年 5 月より販売している 24 年熟成を 12 月 31 日（火）に販売終了し、新たに「25 年熟成」として 2020 年 1 月 8 日（水）より予約販売いたします。現外』が提案するのは“ヴィンテージ”という日本酒の価値です。甘味・酸味・苦味・旨味が複雑に絡み合いながら調和した味わいをもつ、長い歳月だけがつくり出すことのできる再現不可能なオリジナル日本酒です。

◆ 『現外 -gengai-』は 2020 年 1 月 17 日に熟成２５年を迎える奇跡のヴィンテージ日本酒

『現外（げんがい）』は、1995 年 1 月 17 日の阪神淡路大震災にて、奇跡的に倒壊を免れたタンクから生まれたお酒です。2019 年 5 月 23 日より「24 年熟成」として販売開始した『現外』（15 万円）は、2019 年 12 月 31 日（火）23 時 59 分をもって販売終了し、新たに「25 年熟成」として、2020 年 1 月 8 日（水）より予約販売を開始。震災からちょうど 25 年となる 2020 年 1 月 17 日に瓶詰めを行い、順次発送いたします。高い品質と味わいに加え、時間経過による熟成の価値を鑑み、25 年熟成の販売価格は 16 万 5 千円（税込）といたします。

『現外』は極めて特殊な商品特性をもつゆえに、二度と同じものを再現することができません。希少な商品だからこそ、ひとつひとつにシリアルナンバーを付与し、熟成年数と品質保証を付与したメタリックのギャランティーカードとともに、お客様へお届します。

PRESS RELEASE

clear

◆ 『現外』が持つ３つの価値

１）誕生ストーリーの価値：震災を乗り越え、天運が生み出した日本酒『現外』

25 年前の 1995 年 1 月 17 日に起こった阪神淡路大震災。灘五郷と呼ばれ、日本三大銘醸地のひとつである兵庫県の酒蔵も、大きな被害を受けました。170 年以上前の江戸時代末期に建造された蔵（当時は酒蔵資料館として利用）を含む木造 7 蔵、20 数棟がすべて倒壊した蔵の中に、奇跡的に残ったタンクがありました。そこに入っていたのは、日本酒のもとである「酒母」でした。一般的な日本酒造りでは、酒母を造った後、水、蒸米、麹を加えて発酵を進める醪（もろみ）造りという工程に移ります。しかし、醸造設備の被災によって次の工程に進むことができず、酒母の状態から清酒にすることを決意しました。一般的な工程を経ず、酒母の状態で搾られたこのお酒は、当時、不均衡な甘味と酸味を有していました。しかし、20 年あまりの熟成を経てあらゆる要素が調和し、だれもが予想し得なかった絶妙な味わいへと変化しました。

２）高い品質と味わいの価値：円熟を極めた『現外』

『現外』は長きにわたる歳月によってもたらされた奇跡の 1 本です。その風格は、光沢のある美しいアンバー色の外観から感じとることができます。輝く液面から立ち上る香りは、カラメルのような甘味、ビターチョコレートのような苦味、そしてアーモンドのようなロースト感にスパイシーな印象がアクセントとなった、複雑でいて豊かな香りです。甘味・酸味・苦味・旨味が一体となった凝縮感を充分に味わいながら、口づけから余韻が消えていくまで、透明感すら覚える上質な体験が続きます。

さまざまな味わいの要素を有する『現外』は、料理との相性も抜群です。低温調理したフォアグラを西京味噌に漬け込んだひと品とは、『現外』の香りや旨み成分が絶妙にマッチします。マデラソースの牛フィレ肉は、『現外』が持つ酸味により料理の味わいが引き立ち、ソースが持つ甘みとの相性も楽しめます。時間をかけてじっくりと焼き上げた鮎の頭部や内臓の苦味とも『現外』は完全に同調するペアリングが楽しめます。

３）時間の価値：予測不可能な“熟成”の可能性

日本酒の価値を生み出す要素は、原料となる米の種類や酵母、造り手や造られる地域など様々ですが、『現外』は「時間経過によって得られる変化」、つまり“ヴィンテージ”の概念を日本酒におけるひとつの価値として提案します。“時間”という要素が日本酒にもたらす変化には、大きな可能性が秘められています。

日本酒を適切な環境で熟成させると、化学反応によって、色味も味わいも深く濃く複雑になっていきます。しかし、ある瞬間に色味、味わいともに透明感が増し、高貴な品格を帯びることがあります。この現象を人間の手で呼び起こすことはできません。熟成による変化は未知数です。「これは熟成に向かない」と思われていたものが美酒に変化することもあれば、その逆もまた起こり得ます。時間による「熟成のマジック」がもたらす味わいは、ひとつの奇跡と言っても過言ではありません。時間がもたらす価値を『現外』は体現しています。

PRESS RELEASE

clear

◆ 商品概要

商品名：『現外-gengai-』
製造元：沢の鶴株式会社
内容量：500ml

・24 年熟成『現外』

価格：150,000 円（税込）
販売終了日：2019 年 12 月 31 日（火）23 時 59 分
購入方法：SAKE100 の EC サイト限定で販売
URL：https://sake100.com/item/show/4
※ 配送について、「年内お届け」の注文受付は 12 月 26 日 15 時までです。それ以降のご注文は、2020 年 1 月 6 日より順次の発送となります

・25 年熟成『現外』

価格：165,000 円（税込）
予約販売開始日：2020 年 1 月 7 日（火）
本販売開始日：2020 年 1 月 17 日（金）
瓶詰め日：2020 年 1 月 17 日（金）
購入方法：SAKE100 の EC サイト限定で販売
URL：https://sake100.com/item/show/6
※ 配送について、瓶詰めの 1 月 17 日以降、順次の発送となります

◆ SAKE100 概要

SAKE100 は、2018 年 7 月よりスタートした『100 年誇れる 1 本を。』をテーマに掲げる高級日本酒ブランドです。すべての商品を運営元である Clear と酒蔵でオリジナル開発し、高品質・高価格な日本酒だけを販売しています。「SAKE100」が目指すのは、日本酒におけるラグジュアリーマーケットの確立です。そのために、非日常のシーンで体験する嗜好品としての日本酒の魅力を、様々な価値軸で打ち出していきます。私たちは、日本酒が SAKE として世界中で認知され、親しまれる未来を目指しています。
URL：https://jp.sake-times.com/

◆ 会社概要

『日本酒の可能性に挑戦し、未知の市場を切り拓く』をミッションに、日本酒に特化した事業を展開する 2013 年創業のスタートアップ企業です。2014 年より運営する「SAKETIMES」は国内最大規模の日本酒専門メディアで、月間読者数は約 40 万人となっています。Clear が日本酒に特化した事業を行うのは、日本酒が人生を豊かにしてくれることをあらゆる人に知ってほしいという、シンプルな想いからです。

私たちは、日本酒が国境や文化を超えて世界中の人々に愛される世界飲料になるポテンシャルをもっていること

PRESS RELEASE

を確信しています。長い歴史のなかで培われてきた日本酒の市場・文化に充分な理解と敬意をもって、日本酒の新しい歴史を切り拓いていく。それが、私たち Clear の、日本酒スタートアップとしての使命です。

会社名：株式会社 Clear
所在地：東京都渋谷区代官山町 3-13
設立：2013 年 2 月
代表：生駒龍史
URL：http://clear-inc.net
事業内容：
- 日本酒専門 WEB メディア「SAKETIMES」（https://jp.sake-times.com）の運営
- 海外向け日本酒 WEB メディア「SAKETIMES International」（https://en.sake-times.com/）の運営
- 高級日本酒ブランド「SAKE100」（https://sake100.com）の運営

本プレスリリースに関するお問い合わせ先
株式会社 Clear 広報：古川
TEL：03-6455-3496　E-Mail：info@clear-inc.net