

【情報解禁日時：2020年1月17日】

株式会社 Clear

報道関係者各位

25年熟成日本酒『現外 2020』発売開始

～阪神淡路大震災から25年となる本日、2020年1月17日に瓶詰めを行い順次出荷～

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）2020』は、本日2020年1月17日に瓶詰めを行い、本発売いたします。

25年熟成日本酒『現外 2020』 <https://sake100.com/item/show/6>

25年の熟成を経て生まれた『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、長い歳月だけが作り出すことのできる再現不可能なオリジナル日本酒となっています。

<誕生物語>

『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日本酒です。製造元である灘の酒蔵は、阪神淡路大震災により大きな被害を受けた酒蔵のひとつでした。蔵が倒壊し、醸造タンクが何本も倒れるなか、奇跡的に残ったタンクがありました。そのひとつに、『現外』のもとになるお酒が入っていたのです。

Clearの代表生駒と『現外』の出逢いは、2018年の5月。兵庫県の沢の鶴から「飲んで欲しいお酒があるから来てほしい」との一報を受けて、幾つかの熟成酒を試飲しました。その中に、数々の日本酒をテイスティングしてきた生駒がこれまで味わったことのない一本があったのです。しかし、その熟成の経緯と味わいがあまりにも特質だったため、酒蔵も扱い兼ねている状態でした。生駒はこのお酒に日本酒の新しい可能性を感じ、熟成によって味わいに変化するヴィンテージという日本酒の価値を提案するこれ以上ない一本として

「SAKE100」から世に送り出すことを決意しました。造り手さえも想像することのできなかつた、人智を超えたヴィンテージ日本酒。「現在の理(ことわり)の外にある唯一無二の日本酒」という意味を込めて『現外』と名付けました。

生駒は昨日(1月16日)沢の鶴を再訪し、震災を経験した酒蔵の方々の思いを改めて伺いました。そこで強く認識したのは、この『現外』には「人間の意志」が宿っていること。『現外』が人智を超えた”奇跡的”な一本であることは間違いありません。しかし、震災以降の厳しい環境下でこのお酒を廃棄してしまう選択肢もありました。そんななか、造り手が日本酒の可能性を信じる心があったからこそ、「人間の意志」が介在していたからこそ、この『現外』はいまここにあるのです。

20数年の時を越えて、SAKE100へとバトンが渡された『現外』。震災からちょうど25年となる2020年1月17日の本日午前9時過ぎ、25年熟成酒『現外 2020』として新たに限定200本のうち一部を瓶詰め致しました。深い琥珀色に輝く液色が、長い時間をかけて熟成がされてきたことを証明しています。



『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、お客様へお届けします。



◆ 『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、麴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、キャ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十分に味わいながら、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。

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。時間をもたらす価値を『現外』は体現しています。

◆ 商品概要

商品名：『現外-gengai-』

製造元：沢の鶴株式会社

内容量：500ml

25年熟成『現外 2020』

価格：165,000円（税込）

予約販売開始日：2020年1月8日（水）

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>

■ 会社概要

会社名：株式会社 Clear (<https://clear-inc.net>)

所在地：東京都渋谷区代官山町3-13-504

設立：2013年2月7日

代表取締役：生駒龍史

- ラグジュアリー日本酒ブランド「SAKE100」(<https://sake100.com>)の運営

- 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

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 久保

TEL：03-6455-3496 E-Mail：info@clear-inc.net