

山形県 株式会社WAKAZE

<http://wakaze.jp/>



創業年度 2016年

創業由来

代表の稲川と、群馬の酒蔵の三男であり現在WAKAZEの杜氏である今井が、「日本酒を世界酒にする」というビジョンを持って創業したベンチャー企業。

蔵のポリシー

常に新しいことに挑戦し続ける。今までになかった、斬新なコンセプトのお酒を生み出し、洋食など和食にとどまらない食のシーンでペアリングが可能なしっかりとした「酸」とそのバリエーションを基調とした味わいを目指す。

特色

速醸もとの酒だけでなく、生酏・山廃・水酏などの乳酸菌による発酵を活かした酒造りも行うことで、複雑味の有る味わいを実現。ワイン樽熟成のORBIAや、ボタニカルを発酵中にしようするFONIAといった従来の日本酒にはなかった味わいを引き出したSAKEは食の都・パリの星付きレストランに軒並み採用され、3つ星レストラン・アストランスのシェフにも絶賛されている。

紹介動画

<https://www.youtube.com/watch?v=bq-15IGx1mc>

<https://www.youtube.com/watch?v=soOoVJpajQU>

<https://www.youtube.com/watch?v=IK3BJ8eCCko>

社長からのメッセージ

「日本酒を世界酒に」というビジョンを掲げ、「少量多品種」で革新的なお酒を「小規模他拠点」という形態で実現していく、ベンチャー醸造家集団です。アメリカのクラフトビールが工業製品化したビールを民主化して新たなマーケットを作り出したのと同様に、世界のアルコール市場にも「SAKE」という新たなマーケットを想像し、革命を起こしていきたいと思っています。

これまで伝統産業として由緒ある酒蔵のみに限られていたメーカー業に、異業種からベンチャー企業として参入し、新しい風を吹き込んできました。これまではOEM生産という形をとってきましたが、直近では自社の醸造所を立ち上げて自社生産も行っています。



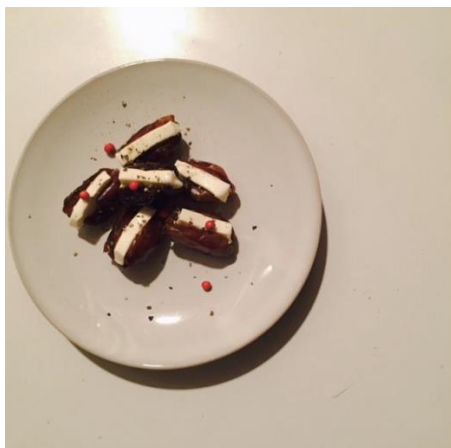
●ORBIA LUNA



●ORBIA SOL

受賞歴

ORBIA LUNA：2018年のインターナショナル・ワイン・チャレンジ日本酒部門 シルバーメダル



デーツチーズ

ORBIA LUNAと好相性なカンタンおつまみです。
LUNAの甘みとチーズとデーツの甘みがマッチして、
さらにペッパーのパンチがメリハリを与えます♪

【材料】（分量は全てお好みで）

- ・ドライデーツ
- ・クリームチーズ
- ・黒胡椒
- ・ピンクペッパー（あれば）

【作り方】

ドライデーツに切り込みをいれ、クリームチーズを
挟む。黒胡椒、ピンクペッパーをかけて完成！



洋風お月見つくね

ORBIA SOLの香りがしっかりとした鶏肉の旨味とコクを引き立てつつ、酸味で
お肉の油脂分をさっぱりさせることができます。
黄身をつけてもまろやかさが増して美味しくいただけますよ♪

【材料】

- 《つくね》
- ・鶏挽肉（もも）：200g(一袋)
 - ・粒マスタード：大1
 - ・塩・胡椒：少々
 - ・片栗粉：小2
 - ・ローズマリー、クミン、オレガノ、チリパウダー：各小1/2
 - ・1cm角に切ったクリームチーズ：10個
- 《たれ》
- ・しょうゆ：大1 1/2
 - ・砂糖：大1 1/2
 - ・みりん：大2

【作り方】

1. つくねの材料をクリームチーズ以外は全て混ぜてタネをつくる。
 2. タネを20gとり、中にクリームチーズを入れたお団子をつくる。
 3. 多めの油で焼く。
 4. 肉団子が焼けたら、混ぜ合わせておいたタレの材料を上からかけて煮詰める。
 5. タレにとろみが出てきたら完成。
- ※黄身はあらかじめ準備しておいてください。

こちらの蔵元のお酒の詳細につきましては、
JCTO JAPANまでお問い合わせください
〒143-0023 東京都大田区山王1丁目42番3号
トーホービル304号
TEL : 03-6429-7099 FAX : 03-6429-7109
Mail : info@jcto-japan.co.jp