

「モノづくりニッポン e仕事×ReVALUE NIPPON」プロジェクト第3弾

**温度管理を徹底できる世界初!?!の日本酒セラー開発プロジェクト始動
「日本酒を温度管理するという新たな文化や考え方を発信！」
中田英寿&世界が認めるデザイナー佐藤オオキ氏と一緒に
モノづくりの楽しさを体験できるソーシャルインターンも募集開始！**

日 時： 2016年1月13日(水) 15:00～16:00

場 所： 草月会館（東京都港区赤坂7-2-21）

登壇者： 中田英寿氏 / 佐藤オオキ氏（デザインオフィス「nendo」代表）

寺岡洋司氏（磯自慢酒造株式会社 社長） / 高木顕統氏（高木酒造15代目）

日研トータルソーシング株式会社 代表取締役社長 清水浩二



（左から、高木氏、寺岡氏、佐藤氏、中田氏、清水社長）



（本プロジェクトの想いを伝える中田英寿氏）

日研トータルソーシング株式会社(本社:東京都大田区、代表取締役社長:清水浩二、以下:日研トータルソーシング)は2016年1月13日(水)、草月会館(東京都港区)にて、「モノづくりニッポン e仕事×ReVALUE NIPPON」プロジェクト第3弾として、『日本酒セラー開発プロジェクト』を始動するにあたり、発表会を実施いたしました。

プロジェクト第3弾となる今回は、日本全国250か所以上の酒蔵を訪問した中田英寿氏の発案による「日本酒セラー開発プロジェクト」に決定！本発表会では、発案者である中田英寿氏のほか、日研トータルソーシング 清水浩二社長、プロダクトデザインの担当でありデザインオフィス「nendo」代表の佐藤オオキ氏、磯自慢酒造社長寺岡洋司氏、高木酒造15代目高木顕統氏を迎え、“日本酒セラー開発までの道”と“日本のセンス、モノづくりの感覚”についてトークセッションを行いました。

中田氏は「日本酒はワインと同じかそれ以上に温度管理が難しい。保管に適切な温度があるといった情報は蔵元から消費者になかなか伝わっていないと感じたので、日本酒セラーをまず作り、日本酒を温度管理する文化や考え方を発信したい。」と本プロジェクトを発案したときの想いを述べると、清水社長は「日本酒セラー開発の一連のプロセスを公開して、モノづくりから生まれるエネルギーや魅力を伝えたい。若い方々に今回のプロジェクトに参加していただき、実際のモノづくりの楽しさを体験してもらう機会を作りたい。」と話し、「この取り組みを通して、モノづくりの仕事に興味を持つ人、モノづくりで働きたいという人が増えるきっかけになれば嬉しいです。」と期待を寄せました。

また、今回のプロジェクトメンバーでありプロダクトデザイナーの佐藤オオキ氏は、「5,6年前に(中田氏と)出会って以来仲良しで、いつも新しい事を考えているのに軸がぶれない姿勢にいつも感銘を受けています。同業者のようなシンパシーを感じますね。」と2人の関係を明かすと、「様々な変化を楽しめる日本酒は生きている生命体のようなものではないかとデザインしている中で感じ、なにか機械を作るというよりは日本酒のための家を設計しているという感覚でデザインしました。ワクワクしながら作っていますよ！」と話し、昨日出来上がったばかりの、現代のライフスタイルに溶け込む、日本酒セラーのデザインイメージを本発表会で初めて披露しました。

※2ページ目に続きます

＜本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先＞

「モノづくりニッポン e仕事×ReVALUE NIPPON」プロジェクトPR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当： 網岡(080-4794-0672)/ 斉木/高橋

TEL: 03-6894-3201 Mail: amioka@ssu.co.jp

またフロンティア東条21に加盟している寺岡氏、高木氏が説明を行った日本酒の温度管理の大切さや難しさを受けて中田氏は「多くの人は日本酒がすぐにダメになってしまうというイメージがあると思うんですが、適切な温度で管理すると、2年ももつこともあり、さらに熟成されて、味の変化も楽しめたりもします。世界でもここまで味の幅があるのは日本酒だけであり、正しい管理は難しいかもしれませんが、これからは家庭でも美味しい日本酒を多くの人に楽しんでもらえたら嬉しく思います。」と日本酒の今までになかった新たな楽しみ方をPRしました。

会の最後に、蔵元の立場から高木氏が「消費者の方から、私が作った日本酒は何度が一番美味しいのかという質問を、年に複数回受けて今まで明確な答えを出せずにいました。ただ本プロジェクトによって、温度管理を徹底することが可能になったので、自らも今一度最適な温度を確認し、その上で日本酒セラーを薦めたいと思います。本プロジェクトは最高の状態の日本酒を家でも楽しんでもらうための第一歩になると思います。」とコメントし、本イベントは終了しました。

<イベント中質疑応答>

Q1: 中田さんが日本酒の温度変化の大切さに気づいたきっかけはなんですか？

A. (中田) 全国津々浦々の蔵元を訪ねた際に、それぞれ違った温度で日本酒を貯蔵していたことを知りました。その中で、各蔵元の日本酒に合った温度というものを考えて管理、販売されていることを学んだことがきっかけです。また長年、ワインセラーはあるのに、なぜ日本酒セラーがないのか疑問に思っていたのも事実です。

Q2: 今まで日本酒のセラーがなかったのは、なにか理由があるのでしょうか？

A. (蔵元の立場から寺岡、高木) 日本酒の歴史は長いのですが、温度管理が必要な高級日本酒が普及してきたのは約30年前ぐらいで、日本酒の中では歴史が浅い現状があります。ワインと比べ管理の仕方がまだ浸透しきっていない日本酒の現状もあって、そもそもセラーにチャレンジする人がいなかったのではないかと考えています。

A. (工業の立場から清水) どうやって日本酒を冷やしていいか、知識が浸透してなかったことが挙げられるのではないのでしょうか。特に一升瓶は大きく、冷蔵庫に入りずらいため、作るとなると大掛かりな商品となるので、正しい冷やし方が分かってない状態で作っても売れるかどうかは大きな挑戦となってしまいます。あえてそこに挑む人がいなかったのではないのでしょうか。

A. (デザイナーの立場から佐藤) 日本酒が多くの人に受け入れられるようになってきており、様々なボトルの形やラベルが登場しだしたのが約10年前からかなと個人的には思っています。今まで飲むだけだった日本酒を、ワインの様に見て楽しむという意識が最近になって出てきたのではないかと個人的には感じており、なかったというよりは必要とされていなかったからではないのでしょうか？

A. (本プロジェクトの代表として中田) 蔵元の方がいる中で大変恐縮ですが、製造の方に重きを置いていたこともあり、製造後の適切な保存に対しての情報発信に力がなかなか入れられなかったのではないかと分析しています。僕自身はいち消費者の立場でそういうセラーがあれば日本だけでなく、世界中の人たちに日本酒を楽しんでもらえるのではないかと思います、提案させていただきました。日本酒セラーを制作するのは非常に難しいとは思いますが、協力していただく、清水社長や佐藤さんには感謝の気持ちです。

<実施概要>

- 名称 : 「モノづくりニッポン e仕事 × ReVALUE NIPPON」プロジェクト第3弾
『日本酒セラー開発プロジェクト』記者発表会
- 日時 : 2016年1月13日(水) 15:00～16:00 (報道受付 14:30～)
- 場所 : 草月会館 (東京都港区赤坂7-2-21)
- 登壇者 : 中田英寿氏 / 佐藤オオキ氏 (デザインオフィス「nendo」代表)
寺岡洋司氏 (磯自慢酒造株式会社 社長) / 高木顕統氏 (高木酒造15代目)
日研トータルソーシング株式会社 代表取締役社長 清水浩二
- 内容 : 「モノづくりニッポン e仕事 × ReVALUENIPPON」プロジェクト第3弾概要発表
トークセッション (テーマ: 日本のセンス、モノづくりの感覚) / フォトセッション / 質疑応答

< 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 >

「モノづくりニッポン e仕事 × ReVALUE NIPPON」プロジェクトPR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)
担当: 網岡(080-4794-0672)/ 斉木/ 高橋
TEL: 03-6894-3201 Mail: amioka@ssu.co.jp