

**未来日本酒店 DAIKANYAMA が、次世代日本酒ムーブメントのコアコミュニティ  
AI 酒屋バー「YUMMY SAKE Collective」としてリニューアルオープン！！**

コンセプト型日本酒セレクトショップ&日本酒バー「未来日本酒店」を運営する株式会社未来酒店(所在地:東京都渋谷区 代表取締役:山本 祐也)は、「未来日本酒店 DAIKANYAMA」の改装リニューアルを行い、AI を用いた日本酒に関する味覚判定サービス「YUMMY SAKE」を軸とした AI 酒屋バー「YUMMY SAKE Collective」として2019年1月16日(水)にリニューアルオープンいたします。



現在、未来日本酒店は「日本酒はカッコいい」をテーマに知名度やスペックだけではなくコンセプトやストーリーで選んだ新しい“SAKE セレクトショップ”をとって普段日本酒になじみのない方にも気軽にオシャレに楽しんでいただけるお店として代官山と吉祥寺に2店舗を構えています。

未来日本酒店 DAIKANYAMA は「YUMMY SAKE Collective」として未来日本酒店としてのコンセプトをさらに進化させ、スペックなどの小難しい知識は必要としない、おいしくカジュアルに日本酒を楽しむための、世界初のエンターテイメント日本酒バー&セレクトショップとしてリニューアルオープン致します。

「YUMMY SAKE」という人工知能を用いた日本酒の味覚タイプ判定サービスを通じ、味覚という個性の定義を可視化することにより、飲み手・飲食店・蔵元をつなぎ、次世代日本酒ムーブメントのコアコミュニティを作り、日本酒を中心に、蔵元・飲食店・そしてお客様の幸せな出会いを作るための店として生まれ変わります。

## ○「YUMMY SAKE Collective」のコンセプト

### 「Taste First. Label Second. ラベルよりも、センスで選ぼう」

YUMMY SAKE Collective は日本酒選びにおいて特定名称や精米歩合といった難しい知識は必要とせず、おいくカジュアルに日本酒を楽しむことのできるエンターテイメント日本酒バー&セレクトショップです。

我々は情報過多の社会において、情報に惑わされず自分の味覚に合った「本当においしい」と思えるものをお客様に提供することを目指しています。また、店内でご紹介する日本酒の多くは、東京都内で一般に流通している大手銘柄・有名銘柄だけではなく、クラフトマンシップ溢れ、新しい酒造りにチャレンジする蔵元の希少な銘柄を中心としたセレクトとなっています。市場の評価の定まったお酒を選ぶのではなく、現在進行形で成長・拡大していく蔵元を応援し、ブランドを育てることのできる日本酒セレクトショップです。味覚という個性の定義・可視化を通じて、バラバラだった飲み手・飲食店・蔵元をつなぎ、次世代日本酒ムーブメントのコアコミュニティを作るお店を目指してまいります。

YUMMY SAKE Collective では、初めてご利用の方はテイスティングルームにて、お手持ちのスマートフォンを使用してテイスティングキットを飲んで頂きながらの AI(人工知能)による味覚タイプ判定をして頂きます。味覚タイプがわかると日本酒にあまり馴染みのない方でも自分の味覚に合ったタイプのお酒が選びやすくなるだけでなく、毎週開催される日本酒イベント「CHEERS」に参加出来たり、自分の味覚タイプの日本酒を味わえるお料理自慢の提携飲食店紹介サービス「DRINKS」をご利用いただくことが出来たりと様々な体験が可能になります。

## ○YUMMY SAKE とは



WEB画面①  
テイスティング評価  
入力



WEB画面②  
12タイプの中から  
味覚を判定



WEB画面③  
テイスティングした日本酒は  
味覚判定後に公開

「YUMMY SAKE」は予備知識や視覚情報に頼らず”ブラインドテイスティング”で直感的な感想を入力するだけで、自分の酒の好みを知ることができ、好みに合った酒を購入することができる、AI(人工知能)を用いたオンラインサービスです。

味覚のタイプは、「キュンキュン」「シャラシャラ」など、オノマトペ(擬音語)で表現できる12のカテゴリーに分類され、バーやショップ、イベント会場などで一度体験すれば、難しい用語や専門的なルールを知らなくても誰でも直感的に日本酒を選べるようになります。

日本酒を選ぶ際、特に初心者の方によくある「日本酒を選ぶのが難しい」「本当に自分に合うお酒が分からな

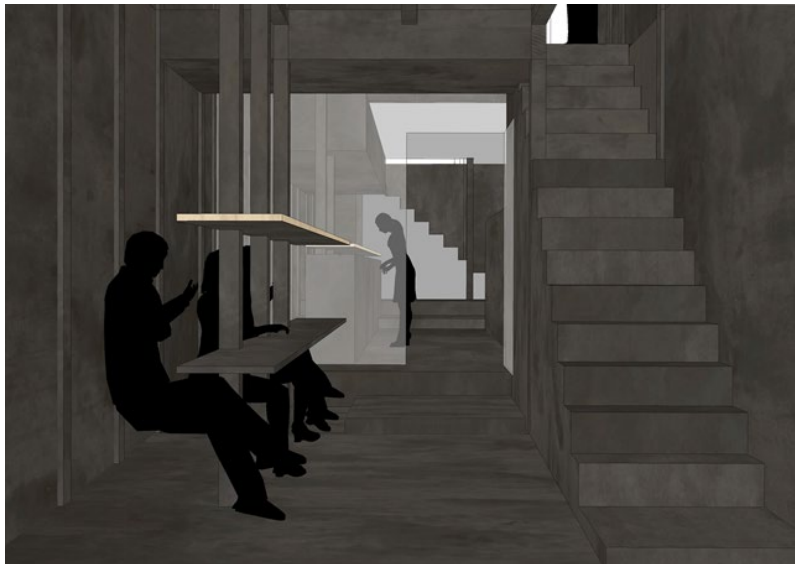
い」「いつも安心できる同じ銘柄ばかり選んでしまう」といった課題を解決、日本酒に詳しくない方でも簡単に自分の味覚に合う日本酒を選べるようになります。

また、11月22日(木)より無料会員制のサービスとして、自分の味覚タイプにぴったりのお酒が楽しめる YUMMY SAKE 厳選オススメ飲食店を紹介する「DRINKS」や、多種多様な日本酒イベント「CHEERS」の開催など、ヤミーテイスティングを体験した方だけが楽しみいただける新しいサービスがスタートしました。

#### ○YUMMY SAKE Collective DAIKANYAMA フロア・店舗仕様 提供サービスについて

YUMMY SAKE Collective は「Yummy Tasting Room」、「Collective Stand」、「Onomatope Hall」の3つのゾーンに分けられています。

##### 1 Yummy Tasting Room



味覚に集中できる静かな黒いトーン的空間で Yummy Sake のテイスティングで味覚判定を行う場所です。まずはここで味覚判定することで YUMMY SAKE の会員になり、様々なサービスを体験することができるようになります。

##### 2 Collective Stand



フロア内に設置された冷蔵ショーケース内には約 90 種類にも及ぶ都内では流通の少ない希少な日本酒がセレクトされており、並んでおり、商品は味覚のオノマトペタイプによって分類されていて、自分の味覚に合うタイプのお酒を簡単に選ぶことができ、グラス 1 杯 500 円から注文が可能です。気に入ったお酒はボトルでの購入やボトルキープをすることも可能です。

また、フードコーディネーター真野遥氏監修の各オノマトペタイプに合うおつまみとのペアリングや日本酒カクテルなどもお楽しみいただけます。

### 3 Onomatope Hall



16～24 名程度の客席として利用可能。テーブル席とスタンド席を状況に応じてレイアウトの変更が可能。同じ味覚タイプごとに人だけが集まりお酒を楽しむイベント「CHEERS」などの定期的にイベントを開催します。

#### ○店舗情報

店名 : YUMMY SAKE Collective DAIKANYAMA

オープン予定日 : 2019 年 1 月 16 日 (水)

営業時間 : 平日 17:00～23:00 休祝日 13:00～23:00

定休日 : 年末年始のみ

業態 : 日本酒バー兼日本酒セレクトショップ

アクセス : 東京都渋谷区代官山町 14-11 代官山駅より徒歩約 3 分 恵比寿駅より徒歩約 7 分

電話番号 : 03-6312-2448

※未来日本酒店 DAIKANYAMA は改装リニューアルのため 12 月 2 日(日)を最終営業日として 1 月 15 日(火)までの間、休業させていただきます。

#### ○株式会社未来酒店について

株式会社未来酒店は、世界中の人々が日本の酒を通して日本の美に触れ、人生をより充実させることができる世界を実現したい、という想いで設立された日本酒ベンチャー。「日本の酒産業のリノベート」をテーマに、プレミアム日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」、ライフスタイル型 SAKE アプリ「&SAKE」や、日本酒イベント事業、オーダーメイド日本酒事業等を展開しています。

代表者：代表取締役社長 山本祐也

所在地：東京都渋谷区代官山町 14-11

T E L : 03-6312-2448

U R L : <http://miraisake.com>

E-Mail : [daikanyama@miraisake.com](mailto:daikanyama@miraisake.com)

事業内容：酒類販売、酒類卸売、飲食店事業等

#### ○Project YUMMY とは

情報に惑わされず、自分の味覚に合った「本当においしい」と思えるものを提供することを目指した、未来酒店と博報堂アイ・スタジオのデジタルクリエイティブラボ HACKist を中心としたプロジェクト。

味覚データを活用したサービスデザイン・研究開発をベースに、将来的には地方の小規模な生産者と生活者をマッチングさせ、地方創生などの新たなビジネスの創出を目指していきます。

#### ○HACKist について

HACKist は、株式会社博報堂アイ・スタジオのクリエイターとエンジニアなどからなる有志のプロジェクトで、生活の中に潜むあらゆる現象や社会が抱える課題をテクノロジーでチェンジさせていくことをテーマに、五感に作用するプロトタイプ企画・制作を行っています。オリジナル基盤やセンサーを組み合わせたデバイス製作やそれと連動するアプリの開発、WebGL や open Frameworks、Unity といったビジュアルコーディングを駆使することで、新しい広告モデルの製作やイベント演出、プロダクト開発など、活動の領域を広げています。

HACKist 紹介ページ：<http://hackist.jp/>

#### ○本件お問い合わせについて

会社名：株式会社未来酒店

担当：寺田祐貴

[daikanyama@miraisake.com](mailto:daikanyama@miraisake.com)

TEL: 080-7840-7740