

報道機関 各位

2019.06.05

株式会社未来酒店

希少な日本酒とクラフトビール、ウイスキーやジンも楽しめる  
「未来日本酒店 EBISU-MITSUKOSHI」が恵比寿三越B2Fにオープン！！



「AI(人工知能)×日本酒」などを体験できる新しい日本酒カルチャーを発信する日本酒セレクトショップ&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、東京都渋谷区および目黒区に跨る複合施設、恵比寿ガーデンプレイス内、恵比寿三越地下2階食品フロア内に「未来日本酒店 EBISU-MITSUKOSHI」を、令和元年6月5日（水）にオープンいたします。

<株式会社未来酒店の運営する「未来日本酒店」について>

「未来日本酒店」は、「知名度やスペックだけじゃない。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”」をテーマに2017年7月に代官山にオープンしました。現在ではフラッグシップショップとして吉祥寺店、代官山店は人工知能を用いた日本酒の味覚診断サービス「YUMMY SAKE」を楽しめるコンセプトショップとしてリニューアル、日本橋三越屋上フードコートではコエドブルワリー（株式会社協同商事）とのコ

ラボレーションをした日本酒とクラフトビールが楽しめる「MIRAISAKE&COEDO」の3店舗の運営を行い、普段日本酒にあまり馴染みのない方でも日本酒を気軽におしゃれにかっこよく楽しめるような新しい楽しみ方をご提案しています。

<「未来日本酒店 EBISU-MITSUKOSHI」について>

未来日本酒店 EBISU-MITSUKOSHI は大きく3つのコーナーに分かれています。

#### ①「MIRAISAKE & BAR」

「未来日本酒店」がセレクトした都内では流通の少ない希少な銘柄の中からおすすめの本酒をグラス1杯500円からお楽しみいただけます。またそれらに合うおつまみも1品400円からご用意しているので、お仕事帰りにちょっとだけ飲みたいという方にもおすすめです。とにかくいろいろ飲みたいというお客様には飲み比べ放題コースもご案内しています。

また、未来日本酒店名物「ハイパー干物クリエイター」として話題の藤間義孝氏の手がける絶品干物もお楽しみいただけます。

日本酒初心者の方にはAI（人工知能）による診断サービス「YUMMY SAKE（ヤミーサケ）」を提供しており、自分の味覚タイプの判定を知ると店内に陳列されたお酒のタイプから自分好みの日本酒が選びやすくなります。

#### ②「未来日本酒店」

一般的に流通している商品に限らず、東京都内では流通の少ない希少性の高い商品や、今後注目を集めるであろう若き蔵元の限定酒、クラウドファンディングで開発された新しいスタイルのお酒など「未来型」の日本酒を豊富に取りそろえています。

「Vintage」、「Terroir」、「Sparkling」、「Modern」「Classic」など地域や銘柄、スペックなどに縛られないテーマで気軽に日本酒を選べるようになっており、自分の好みに合うお酒を利き酒師がおススメしたり、日本酒初心者の方は「MIRAISAKE&BAR」で日本酒の味覚タイプ判定を行うと、12種類に分類された日本酒の味覚タイプの中から自分の味覚に合う日本酒を簡単に選ぶことができます。

#### ●日本酒の取り扱い一例



### 東京都・東京港醸造「江戸開城」純米吟醸原酒

東京都心に 100 年の時を経て蘇った酒蔵「東京港醸造」東京都 23 区内唯一の酒蔵です

。

東京の水道水を利用し都会ならではの酒「江戸開城」を醸造しており、糀製造からお酒が完成するまでのすべての工程を地上 4 階建てビルの中で行っています。

「江戸開城」純米吟醸原酒は、うま味がしっかりとありながら後味はすっきりとしており、いろいろな食事に合わせやすく、普段日本酒を飲みなれない方にもおすすめです。

#### ・その他取り扱い銘柄の一例

青森県・八戸酒造「陸奥八仙」、山形県・水戸部酒造「山形政宗」、石川県・白藤酒造店「奥能登の白菊」、福島県・仁井田本家「にいだしぜんしゅ」、新潟県・今世司酒造「錦鯉」、東京都・東京港醸造、香川県・川鶴酒造「川鶴」広島県・藤井酒造「龍勢」、滋賀県・瀬古酒造「忍者」、山口県・旭酒造「獺祭」など

※その時の仕入れ状況により取り扱い内容が変更になる場合がございます。

### ③MIRAI MITSUKOSHI BEER, GIN & WHISKY SELECTION

日本国内だけに限らず世界的に注目をクラフトビール、クラフトジン、ボトラーズウィスキー等、都内での流通が少ない希少な銘柄を中心にセレクトしました。ビアコーナーでは大手地酒専門店を経て恵比寿で人気の日本酒&ビールバーにて店長を務めた「てるじい」こと田中祐晶氏に約60種類のビールをセレクトして頂きました。

#### ●ビールの取り扱い一例



埼玉県・コエドブルワリー/瑠璃-Ruri-

ビアスタイル：ピルスナービール

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト、さわやかな飲み口が特徴のプレミアムピルスナービール。軽やかな口当たりながらも、深みある味わいとホップの香味苦味のバランスをとった上質の大人の楽しみ。飽きがこず、どんなお食事にも合うビールです。その透明感溢れる特徴にちなんで「瑠璃 -Ruri-」と名付けられました。

#### ・その他取り扱い銘柄の一例

岩手県・いわて蔵ビール、長野県・志賀高原ビール、大阪府・箕面ビール、宮崎県・ひでじビール、山梨県・馨和 KAGUA、島根県・ビアへるん、英国・BrewDog など

※その時の仕入れ状況により取り扱い内容が変更になる場合がございます。

#### ●ウィスキー・ジンの取り扱い一例



京都府・京都蒸留所/季の美 京都ドライジン

季の美 京都ドライジンは、お米からつくるライススピリッツとボタニカルに玉露や柚子、檜や山椒など日本ならではの素材を積極的に取り入れ、伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用。英国と京都の伝統を融合させたプレミアムクラフトジンです。ジュニパーベリーの効いたロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた唯一無二の味わいを

お楽しみいただけます。通常、ジンは全てのボタニカルをまとめて蒸溜しますが、「季の美」の製法は非常に独特です。11種のボタニカルを特性に応じて「ベース（礎）」、「シトラス（柑）」、「ティー（茶）」、「スパイス（辛）」、「フルーティ&フローラル（芳）」、「ハーバル（凜）」の6つのグループに分類し、別々に蒸溜した後にブレンドします。それぞれの素材を最大限に生かしながら匠の技で絶妙な調和を取る、これが京都蒸溜所の「雅」製法です。

・その他取り扱いボトラーズ（ウイスキー・ジン）の一例

イングランド・ベリーブロス&ラッド、イングランド・チェイス蒸溜所、イングランド・ジェームズイーディ社、スコットランド・ザ ロスト ディスティラリー カンパニー、スコットランド・ジェネラルウイスキートレーダーズ、スコットランド・モリソン&マッカイ、スコットランド・マーレイ マクダヴィッド、京都・京都蒸溜所

※その時の仕入れ状況により取り扱い内容が変更になる場合がございます。

#### <店舗情報>

店名：未来日本酒店 EBISU-MITUKOSHI （ミライニホンシュテン エビスミツコシ）

所在地：〒150-6090 東京都渋谷区恵比寿 4-20-7 恵比寿三越地下2階食品フロア

東京メトロ日比谷線「恵比寿駅」・JR「恵比寿駅」東口より「スカイウォーク」にて約5分

オープン日：2019年6月5日（水）

営業時間：11:00~20:00

電話番号：03-6456-2650

定休日：なし(恵比寿三越の営業に準ずる)

業態：酒屋兼バー

取扱品目：日本酒、クラフトビール、ウイスキー、リキュール、ジン、甘酒、おつまみ等

#### <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、日本酒セレクトショップ「未来日本酒店」を中心に、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。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”をとし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吉祥寺に店舗を構えています。

また、代官山にある姉妹店「YUMMY SAKE COLLECTIVE」では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、「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る店として、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空間を目指しています。

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

TEL：03-6312-2448

URL：<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

<本件お問い合わせについて>

会社名：株式会社未来酒店

PR担当：寺田 祐貴（担当メールアドレス：[y.terada@modegoup.jp](mailto:y.terada@modegoup.jp)）

TEL：080-7840-7740

未来日本酒店公式 HP：<http://miraisake.com/>

未来日本酒店公式 EC サイト：<http://6star.jp/>