



2021年12月1日

お客様 各位

株式会社 北海道海洋熟成 実験協力開始について

この度、さっぽろワイン株式会社は、北海道の海で酒類等を沈めて海底熟成させる事業を行っている「株式会社 北海道海洋熟成」（札幌市：本間一慶社長）と、両社での実験協力を開始する事となりましたので、お知らせいたします。

株式会社 北海道海洋熟成では、厚岸町、知床町、知内町、木古内町、余市町といった北海道でも様々な場所の海域に、自治体や地元漁協などの協力、委託をしながら酒類を沈めて海底熟成を行っており。将来的に熟成酒を販売する事で地域への還元にも繋げていく事業であり、弊社のワインを同時に海底熟成させて、その味わいや成分の変化を調べます。

海底での熟成では、通常の保管庫と違って波による揺らぎや紫外線の影響が無いなど、保存に適した環境でもあり、実際に海底熟成を経たウイスキーはアルコール分子の周囲を水の分子が取り囲んだ状態に変化する事で刺激が抑えられて円やかな味わいに変化した事を確認しています。

弊社のワインを、実際に北海道の海に沈めて熟成を経る事によって、アルコール分や酸味などの味わいがどのように変化するかを調べて頂き、引き上げた後には両社協力での試飲イベント等を計画しております。



《本件に関する問い合わせ先》

- ・株式会社 北海道海洋熟成

社 長：本間 一慶（ほんま いっけい）

Homepage : <https://www.oceanaging.com/>

Email : info@oceanaging.com

- ・さっぽろワイン 株式会社

担当者：海野 豊（うんの ゆたか）

電話：011-681-0213 FAX：011-215-5798

Email : info.sapporowine@gmail.com