

日本の伝統的酒造りを
未来に伝える、さまざまな形
日本酒造りに魅了され、新しい可能性に
チャレンジする人が増えています。

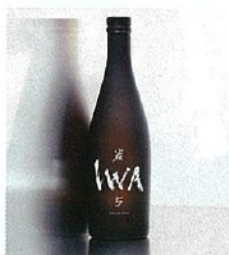
山梨の銘水とフレンチの巨匠が生んだ、
華やかなスパークリング日本酒



フランス料理界の巨匠、アラン・デュカスさんと山梨の老舗酒蔵の
銘酒・七賢（しちけん）がコラボレーションした、スパークリング日
本酒。きめ細かな泡立ちのなかに、さくらんぼを思わせる香りが漂
います。フランス料理だけでなく、さまざまな料理にマッチします。

アラン・デュカス スパークリング サケ 720ml 5,500円
七賢（山梨銘醸） <https://www.sake-shichiken.co.jp>

日本酒に情熱を駆り立てられ
伝統に革新を掛け合わせた酒造り



シャンパン「ドン・ペリニオン」の醸造最高責任者を28年務めたり
シャルル・ジョフロワさんが、富山で立ち上げた日本酒ブランド。
ワイン醸造界で「アッサンブラージュ」と呼ばれる原酒のブレンド技
術を、伝統的な日本酒造りに組み合わせ、新たな世界を開きました。

IWA（いわ）5 アッサンブラージュ6 720ml 15,730円
白岩 <https://iwa-sake.shop>

日本酒と佐渡をテーマに交流。
国内外に酒コミュニティーを作る



創業1892年の老舗酒蔵・尾畑酒造が、佐渡島の廃校を酒蔵として
再生。酒粕や麹と地元食材を合わせた発酵メニューを楽しめるカ
フェや、予約制のテイastingコースもあります。1週間の「酒造
り体験プログラム」（写真）は、7割以上が海外からの参加者です。

学校蔵 新潟県佐渡市西三川1871（カフェ営業／金・土・日曜10:00
～16:00予定） <https://www.obata-shuzo.com/home/gakkogura/>

世界中に広がる 日本の伝統的酒造り



日本酒が海外に、どんどん広ま
っています。2013年に「和食」
がユネスコの無形文化遺産に登録
され、世界各地に日本食レストラ
ンの数が激増。日本酒に関する情
報が広まり、その愛好者にとどま
らず、日本で酒造りを学び、母国
に戻って日本酒を作る人も増えま
した。また、海外の人が日本の酒
蔵とコラボレーションした日本酒
も登場しています。

24年12月には、日本の「伝統的
酒造り」も同じく無形文化遺産に
登録。日本酒に代表される、麹菌
を使った酒造りの「技術」が評価
されました。海外での日本酒人
気の高まりが、今後ますます期待
できそうです。



「日本酒を学ぶ」「日本酒と健康」「SAKE業界の新潮流」
といったテーマごとの読みものや、日本全国の酒蔵情報、
日本酒を購入できるオンラインストアなど、内容たっ
ぷりのオンラインメディア。ユネスコ無形文化遺産に登録
された「伝統的酒造り」に関する詳しい記事もあります。

SAKE Street
<https://sakestreet.com/ja/media>

SAKEジャーナリスト 木村咲貴さん

きむら・さき●米カリフォルニア大学ロサンゼルス校で Journalism
Certificate 修得。アメリカ初のSAKE専門店 True Sake に勤務。日
本酒／SAKE を中心とした記事を執筆・翻訳・編集。

