

宮城県牡鹿郡女川町復興支援×独自ルートで仕入れた厳選したポルトガルワイン  
**海底熟成ワイン「Vínculo Eterno(ヴィンクロ・エテルノ)」**

**10月18日(金)先行販売開始**

水深 20 メートルで・熟成された世界にたった一つだけのワインがいよいよ解禁!



■海底でのワイン設置作業の様子



■引き上げたワインに付着するフジツボ



■海底で熟成中のワインの様子



■テスト用ワインの海底熟成前後比較

千葉県千葉市でワインの防水加工と海底熟成委託業務を行っている株式会社海底熟成研究所(代表取締役:佐藤尚徳)と申します。当社は海底の水圧を利用して、ワインやスパークリングワインなどの製品を通常保管環境よりも短期間で熟成させる研究と開発を目的として2018年12月に設立しました。また、海底熟成ワインプロジェクトは、東日本大震災の被災地の一つである宮城県牡鹿郡女川町の雇用創出と被災地復興に繋がるものでもあります。

当社はこれまで防水加工と海底熟成委託のみを行ってきましたが、今後はワイン輸入業者と業務提携を行い、スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン等を直接販売していく事となりました。その記念すべき第1弾として、ワイン愛好家、コレクターの方を対象に、海底熟成ワイン『ヴィンクロ・エテルノ (Vínculo Eterno)』を10月18日(金)より先行予約販売を開始いたしました。この商品の特徴はなんといってもその希少性です。女川沖は立地的に透明度が低く暗室度合いが高いことが特徴です。水深20mまで沈めることで大きな圧力をかけることができ、かつほぼ光が届かないという環境は海底熟成ワインにとって理想的といえます。実際に引き上げたワインとワインセラーで同様の期間保管したワインを飲み比べると、海底熟成ワインの方が、角がとれまろやかな味わいになると言われています。更にワインボトルにフジツボなどが付く事での特別感やビンテージ感などの付加価値をもたらすことに一役買っています。

### 1.【顧客ターゲット】 「高所得者層」

詳細=ワイン愛好家やコレクターなど、希少品に魅力を感じている方

### 2.【コンセプト】 「非日常」×「特別感」

詳細=海底熟成ワインという希少な商品で非日常を味わっていただきたい

### 3.【強み】(WONDER) 「食味・食感」

詳細⇒独自ルートで仕入れた厳選したポルトガル産の赤ワインを使用。フジツボのついたボトルは世界に1つだけの特別なワイン。今後は日本未発売のワインや流通数量の少ないワインなど、さらに商品を選びすぐることで希少な海底熟成ワインを完成させていきます。

#### 4.【リリースのポイント】3つ

- ①水深 20m で大きな圧力とほぼ光が届かないという理想的な環境で完成した海底熟成ワイン。(防水加工を施したワインボトル 15 本をプラスチックケースに入れ、さらに 120 本単位でラックに入れ海底に沈めています。)
- ②独自ルートで仕入れた厳選したポルトガル産の赤ワインを選定し、製品のブランド価値の向上を目指します。
- ③東日本大震災の被災地の一つである宮城県牡鹿郡女川町の雇用創出と復興にも繋がるプロジェクトから誕生した製品。

#### 5.【今後の目標】

日本でこのようなプロジェクトを行っている企業は数社しかなく、ワイン市場のニーズにまだまだ応えられていない状況です。当社は設立当初より 3 年計画で年間最大海底熟成本数 1, 440 本から 3, 500 本へ海底熟成設備を拡大する計画があります。そうすることで、被災地である宮城県牡鹿郡女川町での雇用創出も可能になると考えています。当社では今後も引き続き高品質で尚且つ日本で未発売のワインやスパークリングワインのみを取り扱う事で他社との差別化を図り、製品のブランド価値の向上を目指します。

#### <参考資料>

商品名	海底熟成ワイン「Vínculo Eterno(ヴィンクロ・エテルノ)」
特徴	独自ルートで仕入れた厳選したポルトガル産赤ワインを使用。海底20mのほぼ光が届かないワインにとって理想的な環境のもとで完成した特別感あふれる海底熟成ワインと、ワインセラーで保管した商品の飲み比べができます。
発売日	2019年10月18日(金)
販売先	株式会社キャンプファイヤー(※クラウドファンディング) 自社ショッピングサイト
販売価格	定価 ¥22,000(税込) ※飲み比べ 2本セット 先行販売価格 18,000円(税込) ※限定 180セットのみ

＜資料に関してのお問合せ先＞

株式会社海底熟成研究所 代表：佐藤

電話：043-301-6250 FAX：043-301-6251

E-Mail：info@submarine lab.com

HP アドレス：http://submarine lab.com/

住所：〒260-0013

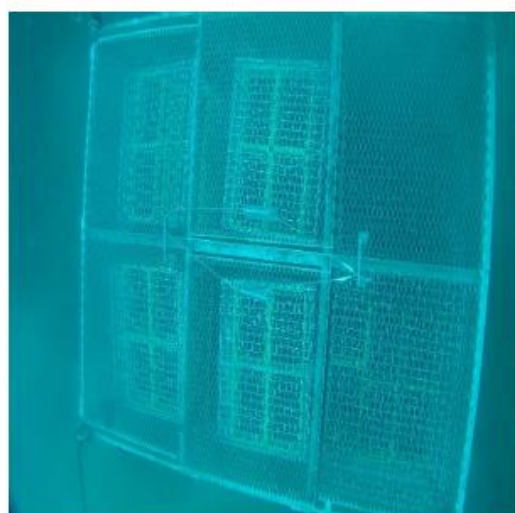
千葉市中央区中央 2 丁目 5-1 千葉中央ツインビル 2 号館 7 階 CHIBA LABO



■海底でのワイン設置作業中の様子①



■海底でのワイン設置作業中の様子②



■海底で熟成中のワインの様子



■引き上げたばかりのワイン