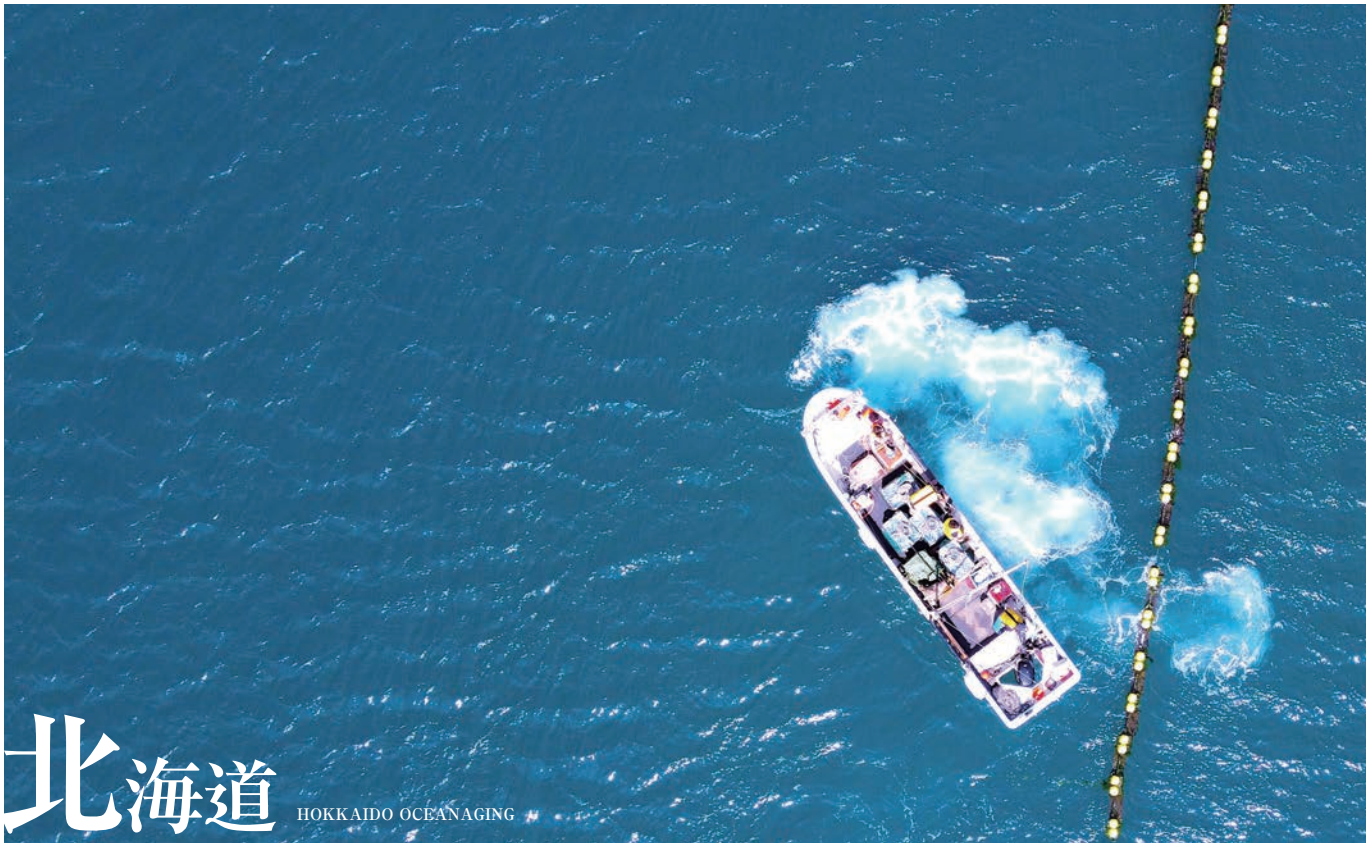


海底セラーサービス

海底セラーにて皆様のお酒をお預かりいたします。

海底熟成で高まる酒類の味わい

産地や造り手の違いによる個性に加え、熟成（エイジング）も酒類の大きな愉しみの一つです。
海底で熟成することによって、味わいや香りに複雑さと奥行きが生まれます。
また角がとれてアルコール感が和らぎ、口当たりが柔らかく滑らかになるなど
海底熟成でしか味わえない、格別な魅力があります。
ぜひ弊社海底セラーにて海底熟成を行い、最高の時間をお愉しみください。

Veuve Clicquot presents

ヴーヴ・クリコの熟成過程への探究心

プログラムをスタートさせるきっかけは、世界的に大ニュースとなった2010年7月16日のバルト海海底での驚くべき発見から。
オーランド諸島のすぐ南の海底深くで、2世紀近くも前に沈んだ船内に残されていた168本ものシャンパーニュのうち47本がヴーヴ・クリコによって作られたものであると判明。
更なる調査の結果、製造年は1839年から1841年であることが分かったのだという。

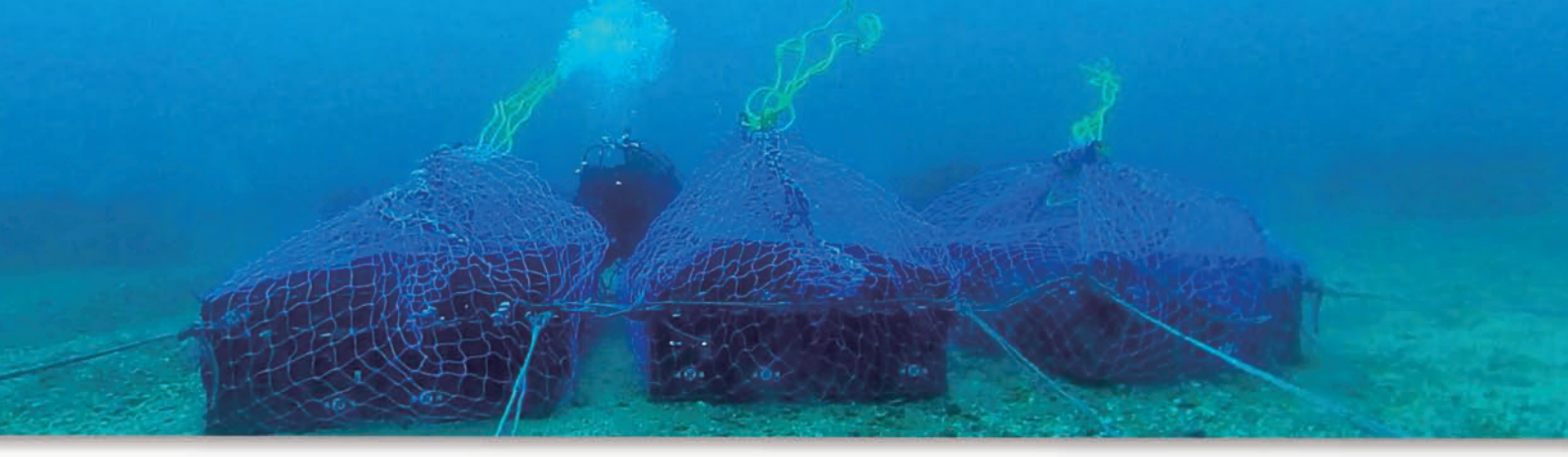
2010年11月、沈没船から回収されたボトルのうち10本が抜栓され、オーランド諸島の首都マリエハムンで、ワイン愛好家と報道関係者によるテイティングが行われ、これらのヴーヴ・クリコのワインはまだ飲むことができることが明らかに。

強いチーズのノーズの後には、幾重にも重なった複雑なフルーツやフローラルのノートが潜んでおり、さらにはフレッシュさを保つ味わい。
これには集まった多くの人々が驚嘆しマダム・クリコの理念と高い品質基準を証明するものとなった。

テイスティングにより専門家から素晴らしい評価を得たことを受け、多くの歳月を経たこれらのシャンパーニュが、いまだに素晴らしい味わいで楽しめるのは、その意図せざる保存条件にも起因していると考えたメゾン ヴーヴ・クリコ。
飽くなき熟成過程への探究心は、まだ始まったばかりなのだ。

Cellar in the sea

熟成プロセスのさらなる解明を目的とした、ヴーヴ・クリコが進めている研究プロジェクト。
海低はワインの貯蔵にとって最も重要な3つの条件、光が届かず、常に低い温度に保たれ、静穏な深い海の環境が整っている。
自然の力を利用することに関心を抱いたヴーヴ・クリコは「オーランド・ヴォールト」と名付けられた深海での熟成に適した貯蔵庫を建造した。



海底熟成とは…

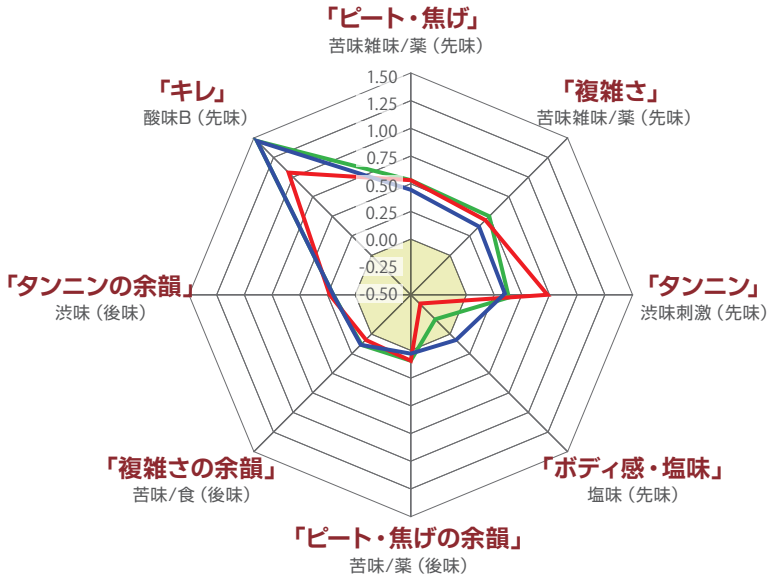
海底水温は海域や水深によって異なりますが、知内の場合は年間平均水温18度前後になり0度～24度をゆっくりと温度上昇、下降してゆきます。
酒類の熟成において急激な温度変化は良くないですが、年間を通してゆっくり変化することで、酒類へのダメージもなく緩やかに香りや味わいが変化してゆきます。
本プロジェクトは「海底で寝かせた酒を自分でも飲んでみたい！」そんな好奇心から、北海道海底熟成プロジェクトは始まりました。

海底熟成のメカニズム

一般的な熟成のメカニズム同様に海底熟成でも、近い分子構造の変化が起きている…と科学的な見地から考えられております。
海に沈めると様々な要因はありますが、今現在一番有力なメカニズムは、波動による細かい振動が瓶の中のアルコール分子と水分子に作用し変化すると言われています。
弊社ではこの海底熟成を2015年より実施し、北海道立総合研究機構 水産研究本部･味香り戦略研究所等、人の味覚テストに加え科学的見地にて分析を進めております。
また、海底熟成の最大のメリットは、海が創り出すランダムな自然の波動です。
この波動は、海の中で潮の流れや潮の流れが海底地形にぶつかったり、船が通ったり風が吹いたり…と様々な周波数帯の音が発生しております。

味わいのバランス

味香り戦略研究所
Taste & Aroma Strategic Research Institute



竹鶴
竹鶴（船上3ヶ月）
竹鶴（船上6ヶ月）
竹鶴（海底6ヶ月）

味香り戦略研究所、地方独立法人
北海道立総合研究機構（道総研）
水産研究本部

海底熟成海域
実施中及び予定海域

1	厚岸	2014年11月実施
2	知床	2015年7月実施
3	能取湖	2015年7月実施
4	サロマ湖	2015年7月実施
5	知内	2021年2月実施
6	木古内	2021年2月実施
7	余市	2021年8月実施
8	釧路	2021年9月実施
9	積丹	2022年9月実施
10	豊浦	実施予定
11	根室（落石）	実施予定
12	天塩	実施予定
13	新ひだか	実施予定
14	様似	実施予定
15	えりも	実施予定

株式会社
北海道海洋熟成

www.oceanaging.com

海底熟成酒販売（卸、小売）
委託海底熟成（酒造会社、飲食店など）
海底熟成を利用した新商品開発
海底熟成 体験型観光サービスプランナー
クラウドファンディング プロデュース
北海道海底熟成プロジェクト(商標登録:第6171522号)
海底調査（水中ドローン、水中ソナー）
味、香り分析および味の見える化

海底セラー詳細

○ 基本1ロット100本（1本税込8,800円） 約1年熟成にてお預かりいたします。
○ お預かりのボトル到着後、こちらで口を蝋封加工して海底で寝かせます（往復送料別途）。
○ 損保ジャパンにて、海底熟成専用損害保険という特殊な保険をかけております。
○ 約1年後に、引揚・洗浄・乾燥までが、当海底セラーサービス内容となります。
○ 御社ロゴ入りステンレスケース（写真参照）を製作する場合、1ケース48本入33万円（税込）別途料金がかかります。
○ 写真のような特殊ケースが不要な場合は、無料のケースをご用意し海底セラーにて熟成をいたします。