

各 位

2023年10月3日

SBIトレーサビリティ株式会社

**一般社団法人刻SAKE協会主催「世界の食と熟成日本酒ペアリング企画」で  
「SHIMENAWA（しめなわ）」サービスがお披露目されました**

**一般社団法人刻SAKE協会の認定酒の証として採用**

一般社団法人刻SAKE協会（本社：京都府京都市、代表理事：増田 徳兵衛、以下「刻SAKE協会」）が主催する「世界の食と熟成日本酒をペアリングで楽しむ企画」の初回（2023年9月7日）として、「五感に訴える新感覚スパニッシュ」エネコ東京シェフが提供する料理と刻SAKE認定酒となる「水芭蕉」「南部美人」の計6酒を合わせて提供するコースマッチングで、SBIトレーサビリティ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役：輪島 智仁、以下「当社」）のブロックチェーン技術などを活用した「SHIMENAWA（しめなわ）」サービスにより保護された「認定シール」がお披露目されました。

刻SAKE協会とは、古酒・熟成酒に日本酒の未来を描く7名の日本酒蔵元が集まり、2019年8月に設立された協会です。日本酒には様々多様な熟成が存在しますが、刻SAKE協会では定義を整え、10年以上の熟成に於いて規定と審査基準を設け、クリアした物を刻SAKE認定酒とすることとしました。

当社はこの刻SAKE認定基準を満たした古酒・熟成酒にだけ提供される特別な「認定シール」（認定の証）の信用・信頼性をSHIMENAWA（しめなわ）の技術で担保し、時間が織りなす魅力の掛け合わせで日本酒の高付加価値化を目指す古酒・熟成酒のブランドを守り、日本酒業界の発展に貢献していくことを目指しています。



刻SAKEの基準を満たした認定長期熟成酒

■ NFCタグ組み込み型認定シール



刻SAKE協会主催の下、世界の料理と日本酒・熟成酒とのペアリングコースを各シェフの感性とともにじっくりお楽しみいただく「世界の食と熟成日本酒をペアリングで楽しむ企画」の第一回目として2023年9月7日に開催された、バスク料理「エネコ東京」×永井酒造・南部美人の6種類の古酒・熟成酒に合う特別メニューをエネコ東京の総料理長が考案されました。



左：永井酒造永井社長 中央：総料理長磯島シェフ 右：南部美人久慈社長

【今回のコースで提供された料理と「認定シール」が付与されたお酒の組み合わせ】

■ 伊達鶏 ナスのカーボン ビルバイーニャ × 永井酒造株式会社「水芭蕉 17年リザーブ」

低温調理ののちに表面をバリッと焼いた伊達鶏。表面の香ばしさとしっとりとした身質のグラマラスな食感、程よい旨みと心地よい塩味。ナスを真っ黒になるまで焦がして作ったペーストの苦みと、添えられた緑と赤の野菜のミネラル感。そこに、2002年、2004年、2006年産の日本酒をアッサンブラージュした複雑さと17年という熟成感を備えた「水芭蕉 17年リザーブ」を合わせることで見事なバランスを保ちます。



■ コーヒー、キャラメル、羊乳、プティフル × 株式会社南部美人「ヴィンテージ 1998」

全麴仕込みによる「南部美人ヴィンテージ 1998」の圧倒的なボリューム感、燻し感、焦がしたような甘い香りは、まさにこの皿の中にあるコーヒーやチョコレートで作った生地やキャラメルのアイスクリームといった茶色いデザートと調和します。「南部美人ヴィンテージ 1998」は通常米麴の使用比率が 2 割のところ、全量を米麴で仕込んだ特別な純米酒で麴由来のふくよかな甘味、旨味、上品な酸味が特徴。長期熟成に適しており、熟成させながら、濃厚な琥珀色に変化する様子も楽しめます。



世界の食と熟成日本酒をペアリングで楽しむ企画は計4回予定しております。詳細は[こちら](#)をご覧ください。

■ 開催概要

第1回：2023年9月7日 バスク料理「エネコ東京」×永井酒造・南部美人 ※開催終了

第2回：2023年10月27日 イタリア料理「銀座・ヤマガタサンダンドロ」×出羽桜・島崎酒造

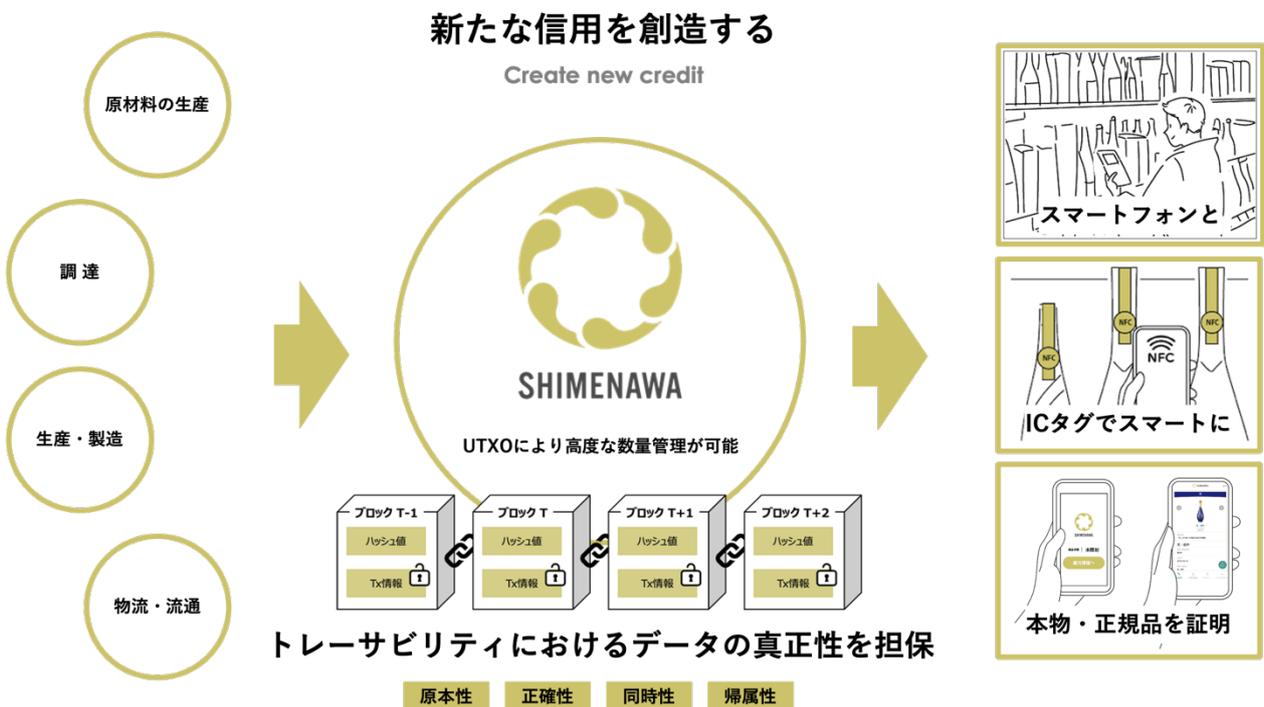
第3回：2023年11月22日 中国料理「渋谷・中華寝台」×天寿・月の桂

第4回：2023年12月6日 日本料理「渋谷・未富」×黒龍・木戸泉

## ■ SHIMENAWA（しめなわ）とは

SHIMENAWA（しめなわ）は世界で350社を超える金融機関、規制当局、中央銀行、システムベンダーなどにより構成されたコンソーシアムで企業間取引を想定して設計・実装されたブロックチェーン基盤の Corda（コルダ）を採用し、RFID 技術とのデジタルペアリングなどで共有される情報の真正性を担保するシステムで、信頼性の高いエンド・ツー・エンドのトレーサビリティを実現します。

また、ブロックチェーン基盤の Corda（コルダ）を活用したトレーサビリティ・アプリケーションを開発・運用し、ブロックチェーン基盤の活用が抱える運用コストにかかる課題を最小化する技術の開発も合わせて実現することに成功しました。



### 【会社概要】

名称	SBI トレーサビリティ株式会社
ロゴ	
所在地	東京都港区六本木一丁目6番1号 泉ガーデンタワー
代表者	代表取締役 輪島 智仁
事業内容	ブロックチェーンを活用したトレーサビリティ・サービスの提供など
URL	<a href="https://www.sbitraceability.co.jp/">https://www.sbitraceability.co.jp/</a>

名称	一般社団法人 刻（とき）SAKE 協会
ロゴ	
所在地	京都府京都市伏見区下鳥羽長田町 135 番
設立メンバー 顧問	<p>■ 酒蔵</p> <p>増田 徳兵衛 代表理事（株式会社増田徳兵衛商店 代表取締役）  水野 直人 副代表理事（黒龍酒造株式会社 代表取締役）  仲野 益美 （出羽桜酒造株式会社 代表取締役）  島崎 健一 （株式会社島崎酒造 代表取締役）  久慈 浩介 （株式会社南部美人 代表取締役）  荘司 勇人 （木戸泉酒造株式会社 代表取締役）  永井 則吉 （永井酒造株式会社 代表取締役）</p> <p>■ 事務局</p> <p>上野 伸弘 常任理事（長期熟成日本酒 BAR「酒茶論」オーナー）  西山 泰弘 （株式会社プレミアム・サケ・コンソーシアム）</p> <p>■ 顧問</p> <p>山本 博 （弁護士、日本労働弁護団 名誉会長）  興水 精一 （サントリースピリッツ株式会社 名誉チーフブレンダー）  田崎 真也 （日本ソムリエ協会 会長）</p>
団体概要	古酒・熟成酒に日本酒の未来を描く日本酒蔵元が集まり、一般社団法人「刻（とき）SAKE 協会」を設立いたしました。世界に誇れる日本酒を価値化していくため、時間軸を用い高付加価値の基準づくり、ブランド化を目指します。既存の流通体制や価格帯を見直し、新たな市場開拓へ活動します。
URL	<a href="https://tokisake.or.jp/">https://tokisake.or.jp/</a>

以上

\*\*\*\*\*

本プレスリリースに関するお問い合わせ先：

SBI トレーサビリティ株式会社 [contact-ta@sbigroup.co.jp](mailto:contact-ta@sbigroup.co.jp)