

# 海底熟成の世界



SHINANOYA

美味しく愉しく  
サステナブル

講師  
株式会社北海道海洋熟成 代表取締役  
本間 一慶氏

## サステナブルな海底熟成 発見&体験セミナー!

2024年7月20日(土)

① 12:00~14:15 (受付11:30~) | ② 15:00~17:15 (受付14:30~)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内Wにて

参加費：¥10,000(税込) セミナー&ランチコース

### ◆セミナー&飲み比べ体験を実施!

#### 『海底熟成の取り組み』

- ・なぜ海で寝かせるのか?
- ・海底熟成による効果
- ・現在の海事情
- ・サステナブルセラーとは?
- ・サステナブルセラーへの可能性

### ◆海底熟成ワインと味わう

北海道スペシャルランチコース

特別販売

◎海底セラー熟成 飲み比べギフトセット

ご予約  
受付中

ご予約はお電話 or QRコードから

TEL:03-3528-8730

受付時間 14:00~22:00

担当:友成・藤波  
※定員次第終了



お申込みフォーム

QRコードをお読みいただき応募フォームよりお申込みください。



### 海底熟成とは

お酒を海底に沈める事で一般的な熟成のメカニズム同様に「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います。海に沈めると様々な要因はありますが、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からだとされています。



### 会社について

株式会社北海道海洋熟成 2020年創立。海の力を借りて様々なモノを熟成する北海道初の専門会社。

### 熟成場所について

余市近海をはじめ、北海道内10か所で実施中。北海道は台風の直撃が少なく、年間の水温が10~15度と安定しており、安全が確保しやすいことから、長期熟成が可能です。