

世界的バーカンパニー「SG Group」と大手酒造3社が共同開発

新しいコンセプトの焼酎ブランド「The SG Shochu」

焼酎業界を代表する高橋酒造・薩摩酒造・三和酒類と、世界トップバーテンダー後閑信吾率いるSG Groupが一丸となって「バーを楽しむ焼酎」を実現

国内外で独創的なコンセプトのバーを開発・運営するSG Group（株式会社SGマネジメント・東京）と、米・芋・麦焼酎の分野をそれぞれリードする大手3酒造、高橋酒造株式会社（熊本）、薩摩酒造株式会社（鹿児島）、三和酒類株式会社（大分）は業界の垣根を越えた共同プロジェクトを発足。バーで楽しめる新しい焼酎ブランド「The SG Shochu」を共に開発、発売します。

海外でもジャパニーズスピリッツである焼酎への注目度が増している中、国際的なバーカンパニーと焼酎大手3社の共同プロジェクトは前代未聞。SG Groupは世界的トップバーテンダー後閑信吾率いるバーテンダー集団で、東京、上海で運営する3店舗が世界のベストバー50にランクイン。世界のバー業界への発信力を持つ同グループがコンセプトやデザイン、酒質を全面的に企画監修し、焼酎の新しい楽しみ方を提案します。米・芋・麦の3種類をラインナップし、バーを中心とした料飲店向けとして2020年2月中旬の発売を目指します。



キックオフに集結したプロジェクト参画社の代表者。左より三和酒類・下田社長、高橋酒造・高橋社長、SG Group・後閑信吾、薩摩酒造・本坊社長（撮影場所：The SG Club）



焼酎の未来を語る4氏（左上：本坊氏、右上：下田氏、左下：高橋氏、右下：後閑）

世界的にもユニークな蒸留酒、焼酎の可能性

他のスピリッツと異なり、本格焼酎の蒸留は1回のみ。そのため原材料や発酵由来のアロマやフレーバーが豊かで、世界の中でもユニークなお酒です。この個性的な蒸留酒はカクテルベースとしても大きな可能性を持っています。

「例えば10年前までメキシコのメスカルはほとんど知られていなかったのですが、今は世界中のバーテンダーが競って使っています。米・芋・麦とバラエティある焼酎は、バーテンダーにとってさらに刺激的でクリエイティブなお酒と言えます。」（後閑）

「The SG Shochu」は日本が育んだ蒸留酒、“焼酎”を世界的なバー文化の文脈から捉え直し、新しい楽しみ方を提案するブランド。日本を代表する酒造3社と世界的バーテンダーグループが技術とノウハウを結集して、焼酎を取り巻く環境を本気で変えていきます。

■ 「The SG Shochu」プロジェクト概要

The SG Shochu KOMÉ	[製造・販売] 高橋酒造株式会社（熊本県人吉市）	2,980円（税別）
The SG Shochu IMO	[製造・販売] 薩摩酒造株式会社（鹿児島県枕崎市）	3,500円（税別）
The SG Shochu MUGI	[製造・販売] 三和酒類株式会社（大分県宇佐市）	3,500円（税別）

企画・監修 SG Group（株式会社SGマネジメント / 東京都渋谷区）

発売時期 2020年2月中旬発売予定

販売先 全国料飲店様向け商品

公式ホームページ <https://thesgshochu.com>

※個々の商品詳細は2月初旬に改めてご案内いたします

■ プロジェクト参画社

・高橋酒造株式会社（熊本県人吉市）

米焼酎のリーディングカンパニー。500年の歴史を持つ「球磨焼酎」に減圧蒸留をいち早く採用。華やかな香りで米焼酎に革命をもたらす。主力商品「白岳」「しろ」。

・薩摩酒造株式会社（鹿児島県枕崎市）

本格芋焼酎の伝統を守る鹿児島の「薩摩焼酎」を代表する酒造。地域の原材料にこだわり、素材の良さを引き出す酒造りを進めている。主力商品「さつま白波」。

・三和酒類株式会社（大分県宇佐市）

麦焼酎で国際的なアワードを受賞。研究開発に力を入れ、高い醸造技術の上に、ブレンドと貯蔵技術を駆使。イノベーションを起こし続けている。主力商品「いいちこ」。

・SG Group（東京・上海・NY）

国内外で新しいコンセプトのバーを企画・運営する国際的なバーテンダー集団。世界で数々の受賞歴を持つファウンダー後閑信吾のもと、コンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。食のアカデミー賞と言われる「世界のベストレストラン50」の運営団体が同じく調査・発表する「世界のベストバー50」に3店舗がランクインするなど、国際的なバー業界で特別な位置を占めている。 [Website] <http://sg-management.jp>

運営店舗

The SG Club（東京） The World's 50 Best Bars 24位 / Asia's 50 Best Bars 13位（2019）

Speak Low（上海） The World's 50 Best Bars 35位 / Asia's 50 Best Bars 4年連続 Top10

Sober Company（上海） The World's 50 Best Bars 45位 / Asia's 50 Best Bars 16位（2019）

The Odd Couple（上海） 2019年、NYのスターバーテンダーSteve Schneiderと共に開業



The SG Club



Speak Low



Sober Company



The Odd Couple

後閑 信吾（ごかんしんご）



SG Group ファウンダー。今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。

2006 年に渡米して以来、長い海外経験で養った大胆な着想と、日本人としての繊細さを併せ持ったバーテンディングで、新しいカクテルの世界を切り開いている。

Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 世界大会に米国代表として出場し、劇的な最終審査を経て優勝。2017 年、バー業界のアカデミー賞と言われる Tales of the Cocktail の「International Bartender of the Year」を受賞。

また 2019 年には Asia's 50 Best Bars で個人に対する最高賞「Altos Bartenders' Bartender」を受賞するとともに、“バーインダストリーで最も影響力ある 100 人”を定める Bar World 100 に選出される。現在、NY と東京に拠点を置き、世界各国でゲストバーテンダーやバーコンサルタントとしても活動中。

本件に関するお問い合わせ

本リリースの内容、およびプロジェクト詳細につきましては、The SG Shochu プロジェクト事務局（SG Group / 株式会社 SG マネジメント）田中までお問い合わせください。

- お問い合わせフォーム（SG Group HP） <http://sg-management.jp>
- メールアドレス info@sg-management.jp

なお、各商品の流通・販売については製造元各社にお問い合わせください。

- ・ 高橋酒造株式会社（The SG Shochu KOMÉ）
TEL 0966-24-7726（お客様相談室） / HP <https://www.hakutake.co.jp/>
- ・ 薩摩酒造株式会社（The SG Shochu IMO）
TEL 0993-72-1231（本社代表） / HP <http://www.satsuma.co.jp/>
- ・ 三和酒類株式会社（The SG Shochu MUGI）
TEL 0978-32-3737（営業部） / HP <https://www.iichiko.co.jp/>