



日本海荒波熟成

株式会社ジェイ・シー（旧：上越建設工業）は、
50年以上地域の基盤を支えてきた建設会社です。

事業の転機を迎える中、「日本海」の力に着目し、
荒波の中で酒を熟成させる新たな挑戦を始めました。

海底と雪室を組み合わせた“二段階熟成”は、世界でも唯一無二の手法です。

私たちはこの特別な酒を通じて、新潟・上越の魅力を世界へ発信し、
地域と共に新しい価値を創り続けます。

information お問い合わせ



荒波海底熟成酒 濤〈TOU〉

新潟海底熟成プロジェクト プロジェクトマネージャー 渡邊 雅之
主催：新潟海底熟成プロジェクト・マルソーグループ・
株式会社ジェイ・シー（旧社名 上越建設工業株式会社）



荒波海底熟成



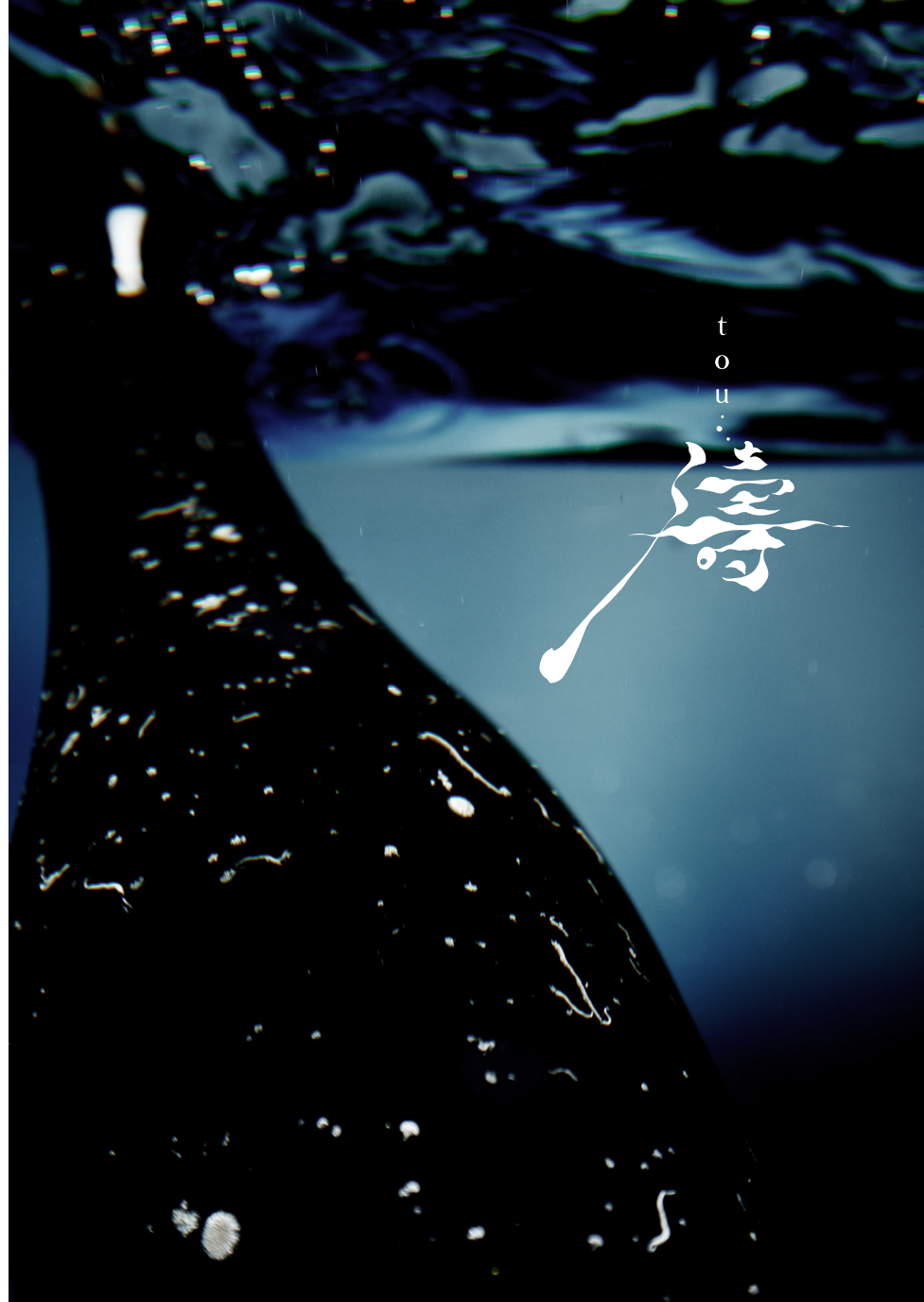
株式会社ジェイ・シー

TEL:025-536-3111

<https://aranami-tou.jp>

二十歳未満の飲酒は法律で禁じられています。

妊娠中・授乳期の方は、胎児や赤ちゃんの健康を守るため、お酒を控えましょう。



t
o
u
.

濤



荒波に託す、熟成という物語

海の記憶を宿す、海底熟成酒

濤は、日本海の荒波に育まれた、特別な海底熟成酒。

天候の変化、潮の満ち引き、水温のゆらぎ。

予測できない自然の中で熟成した、

唯一無二の日本酒です。

「この酒は、海の中でどんな時間を過ごしてきたのだろう」

そんな想像を誘う体験こそが、濤の本質。

ひと口含めば、言葉にできない余韻が、

長く、静かに広がっていきます。

01- 未知への探求

コントロールできない自然に、すべてを委ねる。

そんな未知の環境こそが、濤の旅の原点です。



02- 自然との調和

荒波のゆらぎが生み出すまろやかな味、雪室が守る繊細な風味。

自然のリズムが織りなす、奇跡のような熟成です。

03- 唯一無二の体験

大切な人と過ごす時間、または自分をねぎらうひとときに。

世界でたったひとつの海底熟成酒が、特別な瞬間を彩ります。

海が描く、偶然のアート

荒波に揺られた瓶には、
星をちりばめたような模様が浮かび上がります。
それは、波と海の生きものたちが描き残した、
静かな物語の軌跡。

ひとつとして同じものはなく、
そこには確かに、この酒が旅した
“海の時間”が刻まれています。

涛が辿ってきた旅路に想いを馳せながら、
一滴ずつ、その余韻をご堪能ください。

箱に潜む、海の静と美

海の底で静かに眠り、
ゆらぎの中で熟成された酒には、
言葉では語りきれない物語が宿っています。

箱を開けるたび、まるで海の奥深くへ
潜っていくような仕掛けを込めました

あなたの元に届くまでの時間を感じることで、
飲む前から物語がはじまる—
そんな特別な体験をお届けします。

白波をうつす、和紙

白く柔らかな“波”を継ぐように、
瓶をやさしく覆う一枚の和紙。
職人の技で作る、ゆらぎ、にじみ、透け感
世界にひとつだけの表情を生み出します。
波の音が聴こえてくるような、繊細なあしらい。
荒波に育まれた酒に寄り添うこの一枚が、
物語のはじまりを、やさしく彩ります。

○ 越後 門出和紙（新潟県柏崎市）

素材にも手法にも自然の恵みを生かし、伝統に根ざしながらも常に新しい表現に挑み続けている。
今回は、繊細な波のゆらぎを和紙に映し出すことで、酒の佇まいに清らしい美と上質さを添えた。

Evidence

ゆらぎがもたらす、
味わいの証明

日本海に磨かれた、酒の味

涛が眠る海は、新潟県上越市直江津港の沖合。
秋から冬にかけて約4ヶ月、水深15メートルの海底で過ごします。

酒の味わいを変える鍵となるのは、
アルコールにとって好ましい低水温と、
荒波が生み出す波の微振動。

酒中の分子が波の動きによってゆるやかに再配置されることで、
味わいにまろやかさが生まれ、奥行きのある風味へと育っていくのです。

また、紫外線の影響も届きにくく、
お酒にとって理想的な熟成条件が整っています。



荒波熟成に掛ける、想いと技術

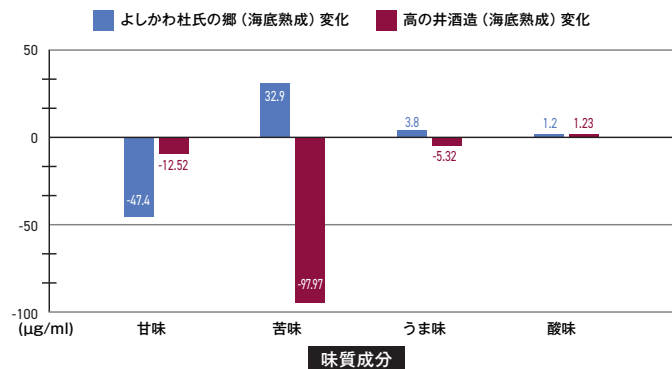
日本海の冬は、想像を超える荒波が押し寄せます。
この荒々しい海の中で安全に酒を熟成させるため私たちは
長年培った技術を活かし、波に耐えながら酒を守る、
特別なコンテナを開発しました。土台部分には超高強度
繊維補強コンクリート「ダクタル®」を採用し、荒波と
いう過酷な環境に立ち向かう耐久性を実現。酒をただ
“つくる”だけではなく、その熟成環境までを“つくり
込む”それが、涛としての矜持です。



海の記憶をそっと守る、
雪の力

海底での熟成を終えた酒が、次に身を委ねるのは雪の静寂。
雪国の知恵から生まれた天然の貯蔵庫「マルソー雪室
(ゆきむろ) 営業倉庫」は、0°Cの冷たさと90%以上の
湿度に包まれた、静謐な空間。冷蔵庫のような振動や
光による負荷がないこの空間は、繊細な酒の味を保つ
ために理想的な場所です。音も、光も、振動もないその
場所で酒は荒波の記憶をたたえながら、あなたのグラス
にたどり着くその瞬間まで、物語を育んでいます。

よしかわ杜氏の郷と高の井酒造の海底熟成による変化
※日本酒に含まれるアミノ酸含有量 (μg/ml)



※アミノ酸に含まれるグルタミン、アルギニン、グルタミン酸等の含有量詳細はHPをご覧ください。

涛の母体となる日本酒は、新潟県知事を含む試飲会で
厳選された銘柄。海底熟成に最も適した酒質を持つ、
酒どころ新潟が誇る蔵元の逸品です。



高の井酒造
(小千谷市)



よしかわ杜氏の郷
(上越市)



選ばれた原酒、越後が育んだ芯

濤〈TOU〉

01 ¥50,000
(税込)

海底貯蔵	2024年
海底熟成期間	4ヶ月(秋～冬)
アルコール度数	16度
原料米	新潟県産米
精米歩合	50%
容量	720ml
製造者	高の井酒造

濤〈TOU〉

02 ¥50,000
(税込)

海底貯蔵	2024年
海底熟成期間	4ヶ月(秋～冬)
アルコール度数	15度
原料米	新潟県吉川産山田錦
精米歩合	90%
容量	720ml
製造者	よしかわ杜氏の郷

2商品合計

限定1200本

荒波が育んだ、至極の一滴



ブランドネーム入り

チタン製タグとお猪口【付属品】

新和メッキ工業株式会社さまの協力のもと、濤〈TOU〉のロゴと世界に一つのシリアルナンバーを刻んだチタン製タグとお猪口が付属品として付いてきます。

[セット内容]

- ・海底熟成酒 ・特製化粧箱 ・お猪口(国産チタン製/ブランドネーム入り)
- ・ブランドネームタグ(国産チタン製/シリアルナンバー入り) ・商品パンフレット

ご購入について

- 一度に何本まで購入できますか？
一度のご注文につき、合計4本までご購入いただけます。
- 支払い方法には何がありますか？
お支払いは指定口座へのお振込み(先払い)のみとなっております。
- プレゼント・贈答用の包装はできますか？
申し訳ございませんが、熨斗(のし)および包装等には対応しておりません。
- 返品・交換はできますか？
瓶の割れや箱の汚れなど、商品に欠陥がある場合を除き、返品のご対応はできかねます。
※返品方法については、お問い合わせからご連絡いただいた後、返送先・返送方法をご案内いたします。
また、商品の交換は承っておりません。

配送について

- 発送からどのくらいで届きますか？
通常、お振込み完了から商品の発送まで10営業日(土日・祝日を除く)以内に発送いたします。
ご注文の状況によって配送が遅れる場合もございますので、何卒ご了承ください。なお、配送は「ヤマト運輸」でお届けいたします。海外への発送はお受けできません。
- 配送日時は指定できますか？
ご注文時点での日時指定はできかねます。日時指定をご希望の場合、お客さまご自身で配送業者へご連絡いただきますよう、お願いいたします。
- 配送料はいくらですか？
送料は無料で配送いたします。クール便をご希望のお客様は、別途所定の料金がかかります。