

「蔵出し真空酒」サービスを正式リリース

ードリンクジャパン 2025（12/3～12/5・幕張メッセ）にて、5社共同で初公開・体験展示ー

秋田県内の実証フィールドで開発・検証を重ねてきた「蔵出し真空酒」プロジェクトは、12月3日（水）～12月5日（金）に幕張メッセで開催されるドリンクジャパン 2025に出展し、“生酒推し”の蔵出し真空酒サービスとして正式リリースいたします。会期中は、サービスの体験デモと運用ソリューションを5社共同ブースでご紹介します。

※ブース：13-29

サービス概要

蔵出し真空酒は、酒蔵で真空容器に充填した日本酒を、空気に触れさせずに低温で流通させ、導入先の低温サーバから提供することで、“蔵出し直後の瞬間”をどこでも体験できる新しい日本酒提供モデルです。

- ・蔵元充填の真空容器で酸化・劣化を抑制
- ・低温サーバで最適温度ディスペンス
- ・IoT連携による温度・開封・提供ログ管理（将来拡張含む）

想定導入シーン

- ・リゾートホテル：ビュッフェ、ラウンジ、宴会場で国内外ゲストに提供
- ・飲食店：「蔵出し真空酒」メニューとして差別化
- ・空港ラウンジ等の商業施設：短時間滞在でも高鮮度の一杯を提供

共同出展パートナー（5社）と役割

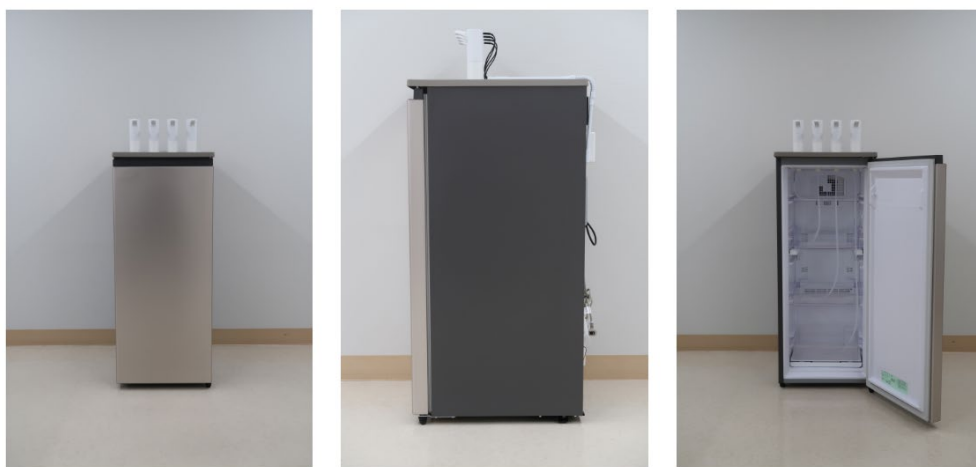
- ・ぷらっとホーム株式会社：IT/IoT/Web3 技術
- ・株式会社インターホールディングス：真空技術
- ・日立グローバルライフソリューションズ株式会社：真空酒提供用 低温サーバ
- ・株式会社日立産機システム：温度×時間センシングラベルおよび品質可視化システム／ラベル印刷システム
- ・協栄産業株式会社：IoT 機器・各種センサーの取り扱い

▼蔵出し真空酒（5L）のイメージ



インターホールディングスが保有する真空特許技術を活用した真空容器（5L）に蔵元で直接充填された日本酒です。特殊な逆止弁により、開封後も真空状態を維持できるため、最後の一滴までフレッシュな状態を維持することが可能です。

▼日立製低温サーバ（正面→側面→ドア開）



※商品のデザインは改良等のため予告なく一部変更することがあります。

▼センシングラベル（生酒の温度管理状態（積算温度）をインクの変色により見える化）



展示・体験内容（会場）

・蔵出し真空酒を低温サーバより、8 銘柄の試飲を提供（法令・主催者ガイドラインに準拠）

南部美人（岩手）／飛良泉本舗（秋田）／秋田清酒（秋田）／岩瀬酒造（千葉）／松井酒造（京都）／西野金陵（香川）／桜うづまき酒造（愛媛）／いそのさわ酒造（福岡）

・蔵出し真空酒のサービス内容（仕組み・運用・導入モデル）のご提示

イベント開催概要

- ・名称：ドリンクジャパン 2025 – 【飲料・酒類の製造・開発展】
- ・会期：2025 年 12 月 3 日（水）～12 月 5 日（金）
- ・会場：幕張メッセ（千葉市美浜区）
- ・ブース：13-29

参考情報（背景）

本プロジェクトは、秋田県内の実証フィールドにて、香味保持、運用性、法令順守、安全性、スケール性を検証してきました。正式リリース後は、ホテル、飲食、商業施設を中心に段階的な導入を進め、日本酒の“鮮度価値”を体験として届ける新しい流通・提供モデルの確立を目指します。

お問い合わせ先

ぶらっとホーム株式会社

Tel：03-3221-3200

Mail：pr@plathome.co.jp

株式会社インターホールディングス

Tel：03-6277-0505

Mail：info@inter-hs.com

※ ぶらっとホームおよび Plat'Home の名称・ロゴは、日本国およびその他の国における、ぶらっとホーム株式会社の登録商標または商標です。

※ 本プレスリリースに記載されている会社名および商品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。

※ 外観・仕様・価格等は予告なく変更する場合があります。