

日本高級清酒品牌『 MINAKI 』

以「極幻 GOKUGEN」邁向亞洲饕味的馥雅篇章

化時間為軸，構築無可比擬的感官體驗

日本頂級清酒品牌 MINAKI 首度登台，於台北嘉佩樂酒店舉行品牌發表會，由高級日本酒品代理商威登酒藏主辦，正式宣布品牌進入台灣市場。發表會邀請多位媒體代表、星級餐廳主廚、頂級侍酒師與藏家出席，共同見證品牌以全新視角重新詮釋日本清酒的創新之作。

活動以「極幻・初現」為主軸，呈現這款深受日本米其林餐廳推崇的品牌魅力，並分享 MINAKI 為何能在高端清酒市場迅速掀起熱潮——以極致工藝與極稀少的年產量，成為眾多頂級消費者與收藏家爭相追尋的話題之作。

MINAKI 社長皆木研二 (Kenji Minaki) 特別來台出席，與來賓面對面交流，親自傳遞品牌理念，讓與會者深入體驗品牌對清酒細膩層次與餘韻設計的極致詮釋。2021 年『 MINAKI 』由 株式会社 REBORN 創立，緣起於創辦人皆木研二 (Kenji Minaki) 在走訪世界各地高級餐廳與酒店的過程中，發現在宴飲場合舉杯慶祝時，人們聯想到的總是香檳和葡萄酒，而鮮少會選擇日本清酒。為了拉近人們與清酒間的距離，皆木研二致力於透過以日本清酒為媒介，將現有的餐飲文化重新定義並投入更多情感價值。因此，MINAKI 的品牌宗旨便是以傳統日本清酒的底蘊，投入更為重視情境的「設計餘韻 Designing the Aftertaste／Afterglow」為核心哲學，研製出讓任何人都覺得美味、並且可以和料理一同享用的清酒。透過與各高端餐飲合作，將日本酒推向世界舞台，攀登至全新高度。

自2022年上市，MINAKI 初露頭角便獲得世界關注，在半年內榮獲了IWC、Kura Master 日本酒大賽、全美日本酒評鑑會 2022....等六項世界級評鑑大賽獎項，展現出國際對於 MINAKI 的認可。而 MINAKI 對外積極擴展海外市場，逐步拓展至 澳洲、北美及亞洲主要城市，並選擇台灣為亞洲核心據點，與高級飯店、餐廳合作拓展品牌藍圖。日本國內也

同時備受各家米其林星級餐廳青睞，主要分布在東京並佔所有高端合作夥伴的15%，成為了東京皇宮酒店(Palace Hotel Tokyo)與東京四季酒店(Four Seasons Tokyo)、東京麗思卡爾頓酒店(The Ritz-Carlton Tokyo)等高端酒店的指定酒款。MINAKI不僅耕耘餐飲領域，更跨界合作豪華汽車、時尚與藝術產業，讓日本清酒成為傳遞情感文化的橋樑，向世界展現日本酒的獨特魅力。

MINAKI 的核心哲學「設計餘韻 Designing the Aftertaste／Afterglow」——意味著不僅是專注設計酒的風味與香氣，更為品飲者設定了選擇這款酒的動機、飲用情境與飲下最後一口之後的情感延續，並傳遞清酒飲後「澄明時刻 Clarifying time」的體驗。正如 CEO 筆記：「真正的極致在於無可比擬的獨特性(Luxury is uniqueness beyond comparison)」，MINAKI 所追求的不是昂貴的價格，而是設計出可以被銘記於心的清酒。透過酒杯傳遞情感，將時間化為軸，為每個酒款設計獨有的餘韻體驗。

本次MINAKI推出了三款主要酒款，分別為具代表性的旗艦酒款「極幻 GOKUGEN」，以及系列延伸之作「極幻 FORMULA.2」與氣泡酒「珀慧 HAKUSUI」。其中，「極幻 GOKUGEN」作為MINAKI的代表酒款，飲後收斂的淡淡餘韻和清明透亮的口感，充分體現了品牌對「設計餘韻」的詮釋，而系列延伸酒款也均展現了這份情感延續。隨著品牌不斷創新，MINAKI透露將在不久後推出全新品項「幻響 GENKYO」。「幻響 GENKYO」使用創新的釀造技術，以法國橡木白酒桶熟成(French oak barrel aging)結合 冰溫熟成(ice-temperature maturation)的嶄新工法，將為日本清酒開啟全新篇章。

【獲獎經歷】

IWC(International Wine Challenge)2022 Trophy 獎

Kura Master 日本酒大賽 2022 白金獎

全美日本酒評鑑會 2022 金獎

MILANO SAKE CHALLENGE 2022 雙金獎

西班牙 CINVE 2022 銀獎

Feminalise 世界葡萄酒大賽 2022 金獎

【酒款資訊】

■MINAKI |極致之作 | 極幻 GOKUGEN

具 MINAKI 精神代表性的旗艦酒款，原料米選用兵庫縣產山田錦 100% 釀造，經200小時以上研磨，精米步合17%，經低溫熟成釀造而成，造就晶瑩剔透、無雜味的柔和口感。擁有如青蘋果般馥郁的果實香氣與白花氣息，入口甘甜滑順、旨味交織層次豐富，尾韻在微酸中收斂為清亮優雅的餘韻，是一款極為合適的餐中酒。

- 類型：清酒(純米大吟釀)
- 容量：720ml
- 精米率：17%
- 製造地點：山形縣
- 原料米：兵庫縣產山田錦 100%
- 酒精濃度：15%
- 火入(加熱殺菌)：1回
- 風味筆記：香氣中帶有蘋果皮與哈密瓜的果香，隱隱帶有一絲茴香(Anise)氣息。擁有適度的礦物感，口感滑順而新鮮，收尾清新。是一款平衡度極佳的清酒。整體風格輕快、氣質優雅。

■ 極幻系列延伸 | 極幻 FORMULA.2

為極幻系列之一，是款全新風貌的清酒。使用專為大吟釀而生的山形縣雪女神米，反覆測試至精米步合達29%，以最大限度展現出雪女神的風味。香氣如融雪般澄澈而華麗，甜味中蘊含鮮明的層次和優雅短暫的餘韻，以呈現雪融水般透明的質地與柔和甘味，並兼具「極幻」的高雅和旨味，酸甜平衡優雅，為極幻系列的表現注入嶄新層次。

- 類型：清酒(純米大吟釀)
- 容量：720ml
- 精米率：29%
- 製造地點：山形縣
- 原料米：山形縣產雪女神 100%
- 酒精濃度：15%
- 火入(加熱殺菌)：1回
- 風味筆記：散發著帶有鳳梨椰奶、哈密瓜與迷迭香的香氣。口感高雅細膩，適度的酸度令人愉悅，餘韻自然消逝。作為餐中酒與生魚片等料理為絕佳搭配。

■ 融合香檳技術的氣泡清酒 | 珀慧 HAKUSUI

在傳統日本的清酒釀造過程中，融合了香檳「瓶內二次發酵」技術並保留「吟烏帽子」的特有米香，打造出獨特的氣泡清酒。透過白麴帶來細緻的氣泡感與酸度交織，造就了層次豐富的迷人口感。在進行「除渣(Dégorgement)」的工序後，酒液會更加澄澈透亮。也因不另加糖調配，極低的糖度控制展現俐落的口感。所有工序以手工完成，造就了關鍵的細膩的質感，帶來純粹而洗鍊的饗宴體驗。

- 類型：清酒(發泡日本酒)
- 容量：750ml
- 精米率：未公開
- 製造地點：青森縣
- 原料米：青森縣產吟烏帽子 100%

- 酒精濃度:11%
- 火入(加熱殺菌):1回
- 風味筆記:散發著青蘋果與洋梨的果香氣息,並擁有「吟烏帽子」特有的香氣,細膩的氣泡與優雅的酸度相互交融,入口清爽乾淨,尾韻中那一絲愉悅的微苦,使整體更加平衡而有層次。

【品牌資訊】MINAKI

運營公司:株式会社 REBORN

品牌創立:2021年

代表取締役CEO:皆木 研二

剛畢業便加入德勤(Deloitte)集團。2015 年創立影音廣告公司 株式会社 PLOOKS (Ploox), 在創業三年內將公司出售給 KDDI 集團旗下的 J:COM, 並就任 J:COM 集團子公司社長。離任後, 擔任日本職業籃球聯盟 B.League 球隊 Rizing Zephyr 福岡 的共同俱樂部所有者兼社外董事, 從事俱樂部經營與地方創生相關業務。至今已投資 國內外以餐飲業為中心的 11 家新創企業(包括 ROCOCO 啤酒、SECAI MARCHE、Nonpi、Engate、Orosy、Teatis 等)。2021 年創立 株式会社 REBORN, 經營日本清酒品牌「MINAKI」。興趣是美食與品酒, 每年造訪餐廳超過 180 間。

■進口商資訊

獨家代理:威登酒藏

公司設立:2020年

品牌官網:<https://welldone-sake.com/>

代表取締役CEO:陳伯紳(William)

威登酒藏致力於為精緻料理餐廳及品酩家提供世界級的日本頂級清酒。精選並引進突破傳統界限、屢獲國際殊榮的日本酒品牌, 這些酒品不僅展現了創新與獨特性, 更完美契合高端餐飲文化的需求。與眾多精緻料理餐廳建立了深厚的合作關係, 並多場餐酒會及跨領域合作經驗, 威登酒藏正逐步在日本酒業中嶄露頭角, 目前是高端日本酒市場中唯一的代理商。