

世界初！！「空気からつくった水」で仕込んだ日本酒 東京港醸造 江戸開城 “空気水仕込” を共同開発しリリースしました

令和7年7月18日、株式会社アクアム（東京都渋谷区、代表取締役 河崎悠有）は、23区内唯一の酒蔵で知られる“東京港醸造”の杜氏 寺澤善実氏との共同開発で、自社製品である空気製水機 Air Drip Water AQ-20XR で製水された水を使って仕込んだ日本酒「江戸開城 空気水仕込」をリリースいたしました。



寺澤善実氏は、都心で醸す唯一の酒蔵 東京港醸造にて、港区芝の22坪 鉄筋コンクリート4階建てのビル内で世界でも珍しいマイクロブリュワーズに特化し、徹底した温度管理のもと、水道水を使い日本酒などを醸造、少量ながら高品質なお酒を作られています。

株式会社アクアムは、自社で開発・製造・販売を行う空気製水機AQシリーズで製水される「空気からつくる水」の可能性を考えるなかで、東京港醸造の杜氏である寺澤善実氏と出会い、先人の築き上げてきた醸造技術を大切にしながらも、新しいことに意欲的に挑戦する寺澤善実氏と意気投合し「空気からつくる水」を使った日本酒を共同開発することになりました。

今回、兵庫県産山田錦（精米歩合60% 酵母901号）を使い、東京港醸造のフラッグシップでもある江戸開城の「SUSTAINABLE SAKE PROJECT AIR」として、空気水仕込の日本酒を醸造しました。

※本製品に関するお問い合わせは、東京港醸造 ショップ 03-3451-2626 まで

<東京港醸造について>

幕末には、西郷隆盛や勝海舟といった歴史上の偉人も多く訪れ、薩摩藩御用商人でもあった造り酒屋を営む「若松屋」、明治に一度廃業したものの、2011年100年の時を経て、23区唯一の「東京港醸造」として復活されたものです。

寺澤善実氏が醸造責任者をつとめ、徹底した温度管理により、年間を通して、清酒、リキュール、どぶろく、梅酒などを造られています。世界でも珍しいマイクロブリュワーズに特化し、東京の水道水を利用した酒造りが特徴で、都心で唯一の酒蔵として、少量ながら新鮮で高品質な種類を製造・販売されています。

<株式会社アクアムについて>

株式会社アクアムは、空気中に含まれる水分を吸着し濾過することにより「空気から水をつくる」空気製水機を開発・販売しています。独自の技術により、日本人の味覚に合わせた“美味しい水”を製水するAQシリーズには、1日製水量が20Lから1000Lのものまで、用途や場所に合わせた様々な、サイズおよびデザインのモデルを製造・販売しております。

-空気製水機について-

空気製水機は、空気清浄したきれいな空気から水分を効率よく吸着し、さらに高性能浄水フィルターで浄水した後にバイオミネラルフィルターでミネラルを添加するので、安全でおいしい飲料水を製水します。水道法51項目の水質基準をクリアする水質で、電気さえあれば飲料水を得られるので、平時だけでなく、災害時においても活用することができます。



※2025年8月より発売予定のAQ-20X

すべての人に、きれいな水を。

アクアムは『空気から水をつくる』技術によって
すべての人がきれいな水を得られる社会を目指します。

持続可能な社会を実現するために
「自分で飲む水を、自分でつくる」
という新しいライフスタイルを提案します。

プレスリリースについてのお問合せ

株式会社アクアム（広報担当：中村）
東京都渋谷区松濤1-27-1
MAIL：info@aquam.jp
TEL：03-4400-6221
URL：https://aquam.jp