

(一社)大島観光協会 会員各位

伊豆大島の自然で貯蔵酒プロジェクト 参加募集

～～～お酒、海の底で熟成させませんか～～～

大島観光協会では、酒瓶を海底で貯蔵する事業を進めております。

伊豆大島ダイビングスポット秋の浜近く、海底 20～30m に「お酒」の熟成を目的として 720ml 瓶を海底貯蔵いたします。

秋の浜は、最適なダイビングスポットで、熱帯魚なども泳ぐ透き通るような海底に約 4 か月 沈めて熟成をいたします。

【海底貯蔵予定】

2021 年 4 月下旬海底へ設置いたします。

2021 年 海底引き上げは 8 月下旬予定。(海象により変更あり)

貯蔵酒を贈り物に。 家飲み最適。

「お酒」を水深 20～30 メートルの海底に沈め約 4 か月寝かせ熟成を待ちます。

海中の微振動により、通常的环境下で保管するよりも熟成が進むと言われており、長期熟成したかのようなまろやかなある味わいとなります。

酒瓶には付着した珊瑚やフジツボ、色あせたラベルがひとつひとつ異なる、世界にたった一つしかないオリジナル「海底酒」となります。

--- 時が刻まれたかのような長い海の年月を感じられます。 ---

大島観光協会では、好きなお酒をお持ちいただき、海底で貯蔵いたします。

■海中貯蔵酒取扱い容量 720 ml 貯蔵 単価 2,000 円(税込) 1 本

※ワインボトルの場合、スクリューキャップのみ取扱いとなります。

申し込み方法: / 「お酒」を観光協会へ直接ご持参ください。

お支払 / 窓口にて現金精算。

締切日 / 4 月 18 日必着

※海底貯蔵期間、不可抗力による破損等については一切責任を負いかねます、予めご了承ください。(台風等の損害・第三者による加害事故等)

海底引き上げ日が決まりましたら、ご連絡申し上げます。

今後、大自然の海を活かした熟成貯蔵酒に取り組んで参りたいと考えております。

お問い合わせ 大島観光協会 04992-2-2177

一般社団法人 大島観光協会

会長 小池 祐 広