

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年12月2日

株式会社マグネティックフィールド

第1弾は1,200本が完売！

“満月の日にしか販売されない幻の日本酒”第2弾をAK-69が全面プロデュース

愛知の酒蔵7蔵がタッグを組んで生み出した前代未聞の共同醸造

「陸（ROKU）／玖（KYU）」第2弾、12月5日より特別発売開始

～レセプションには各界の著名人が参加、AK-69が登壇し商品のこだわりを語る～

株式会社マグネティックフィールド（本社：愛知県名古屋市中村区名駅1-1-1 JPタワーKITTE1階、代表取締役：山本将守）は、満月の日のみ販売される日本酒「陸（ROKU）／玖（KYU）」第2弾を、2025年12月5日（金）0時0分01秒～23時59分59秒の間に、特別販売を開始いたします。また、事前に関係者・メディア向けのレセプションパーティーをTRADMAN'S TOKYO（丸の内）にて開催。本商品のプロデュースを務めるAK-69、代表の山本将守、TRADMAN'S BONSAIの小島鉄平氏、津軽三味線奏者・山本裕史氏、DJ KEKKEが登壇し、トークセッションやライブパフォーマンスを実施いたしました。



■発売の度に完売した幻の日本酒「陸（ROKU）／玖（KYU）」、第2弾はAK-69がプロデュースに携わる

レセプション当日は、トークセッション、音楽パフォーマンス、盆栽の剪定ショー、「陸（ROKU）／玖（KYU）」と名古屋の名店「吉風」の鮨のペアリングが行われ、伊勢ヶ濱親方（第73代横綱照ノ富士）や中日ドラゴンズの松山晋也投手などのトップアスリートから、日本一のマグロ専門仲卸「やま幸」の山口幸隆社長や、食通を唸らせる鮨の名店「くろ崎」の大将 黒崎一希氏、完全会員制レストランのMoDeRiTioNのオーナーシェフ菅優樹氏など各界の著名人が参加しました。

トークセッションでは、AK-69、山本将守、TRADMAN'S BONSAIの小島鉄平氏の3名が登壇。日本酒づくり

NEWS RELEASE

の思想、日本文化の本質、そして各領域の“作品づくり”に通じる精神について多面的に語りました。

今回の日本酒について、山本将守は「今回、最高級兵庫県産東条地区の山田錦という最高級のお米を使用しました。精米 33%という超高精白を、単に削るのではなく、“迷い”や“烦恼”を削ぎ落とすような、深いマインドで日本酒作りに本気で向き合ったのがこだわりです。そして、「陸 (ROKU) / 玖 (KYU)」は愛知の 7 蔵が共同醸造するという他に類を見ない形で作り上げました。今回は代表して丸石醸造



(愛知県岡崎市)さんの酒蔵をお借りし、同じお米と酵母を使用して、2つの人格を作りました。6号酵母の「陸 (ROKU)」は凜とした静けさで女性らしさを彷彿とさせる味わい、9号酵母の「玖 (KYU)」は熱と気迫を帯びた品格がある、まさに AK-69 さんをイメージさせるような味わいです。」と、こだわりや、同じ素材でも酵母で“人格”が変わる酒としてそれぞれの魅力を説明しました。

「陸 (ROKU) / 玖 (KYU)」の第 1 弾でアンバサダーを務めた AK-69 が、第 2 弾ではプロデューサーとして商品設計の根幹に参画。「よく、芸能人が監修したお酒などでラベルだけ関わる例などありますが、今回は全く違います。ゼロから酒蔵と議論し、本気で“どんな酒を作るべきか”を向き合いました。普通、美味しいもの同士を混ぜても必ずしも美味しくなるわけではないのですが、陸 (ROKU) と玖 (KYU) は、混ぜるとまた違う美味しい味になるのが特徴です。私は 69 ということもあり、この日本酒も、無限大の味に仕上がっているのが今回特別な点だと思います。」と、プロデューサーとしての覚悟と商品について語りました。



また、山本将守は「感度の高い飲み手ほど、この酒が持つ“変化する余白”を感じ取ることができると思います。飲み手の内面と向き合う“対話の鏡”のような存在だと思っています」と語り、さらに価格についても「2万円は高い、安い議論ではないと考えています。このお米を中々手に入らないこのご時世に仕入れることも農家の方々との信頼の関係値があってこそです。なので、職人の尊厳と農家の方が丁寧に育てた素材への敬意を守るための“誇りある価格”だと考えています」と説明しました。

今回の満月の日のみの特別販売となり、限られた特別な鮨屋やレストランのみで提供される。

■日本酒・音楽・盆栽と垣根を超えた“創作物”に対するトークセッション

トーク後半では、日本酒・音楽・盆栽という異なる分野の 3 者が、作品づくりに共通する価値観について語り合いました。

AK-69 は、海外で日本を外側から見た経験を経て、「日本文化の本質は“脈々と継がれてきた魂”にある。ただの様式美だけではなく、そこに込められた意味がたくさん文化に詰まっている。僕自身も、表面的な和の演出

NEWS RELEASE

ではなく、精神性の継承こそが本質的な表現だということを重要視しています。」と精神性を作品に宿すことの重要性を語りました。

TRADMAN'S BONSAI の小島鉄平氏は盆栽の歴史と文化について触れながら、「伝統とは“革新の連続”。ただ新しいだけでは意味がなく、基礎を理解した上での革新に価値が生まれる。また、日本の美意識は引き算の美学であり、“いかに削ぎ落とすか”が作品の本質に通じると思っています。」と語りました。

また、「陸 (ROKU) / 玖 (KYU) 」を試飲してみて、どんな盆栽のインスピレーションが生まれたかを問われると「先ほどの話を聞きながら思ったのが、陸は女性らしい味わいなので女性松の

赤松、玖は上品な気迫がある男性松の黒松に見立てて、作品を作りたいですね。また、ブレンドをすると味が変わるので新たな表現になる“融合の美”も表現してみたいですね。」と語りました。



トークセッションの最後には、それぞれが未来に向けた意気込みを語りました。小島鉄平氏は「盆栽がようやく認知されるようになってきた。これからも派手なことをやるのではなく、着々と続けていきたい。僕は、盆栽が世界に広がり、一家にひとつ盆栽があれば争いは減るはずだと思っています。」と語りました。

山本氏は「日本酒には“飲む”のではなく“聞く”という独自の文化があり、一滴と向き合う時間が記憶や人生の節目を鮮やかにする、陸 (ROKU) / 玖 (KYU) はまさに日常ではなく“特別な瞬間に寄り添う酒”です。日本酒は風・土・水・菌といった要素が重なり合う日本固有の文化であり、その魅力はまだ海外にも日本人にも十分伝わっていないので、この酒を通じて日本文化の深さを届けていきたい。」と語りました。AK-69 は「HIPHOP という音楽を志して30年間やってきました。日本人のアーティストとして、上っ面の“日本らしさ”ではなく、日本人としての精神をどう作品に宿すかが重要だと思っています。そのイズムをしっかりと継承していきたい。」と締めくくりました。

トークセッションが終わると、津軽三味線奏者・山本裕史氏と DJ KEKKE が登場し三味線と HIPHOP がコラボしたスペシャルステージを披露。その後、TRADMAN'S BONSAI の小島鉄平氏による盆栽の剪定ショーが行われました。

NEWS RELEASE



また、イベント内では、「陸 (ROKU) / 玖 (KYU) 」と、ペアリングには名古屋の名店「吉風」の鮓が振舞われました。「吉風」はAK-69がヒップホップで稼げるようになってから初めて通えるようになった特別な鮓店でもあると明かし、「今回の発表は“愛知の魂”を込めたプロジェクト。だからこそ、この日に立ってほしい人物として迷いなく声をかけた。」というエピソードも語りました。



<Event Photo Credit>

- Ryo Tateoka
- Takahiro shiranaga

NEWS RELEASE

■商品コンセプト

陸と玖 — 見えないものを映す酒 —

現代は情報と評価が氾濫し、自分を見失いやすい時代。

だからこそ酒は「対話の鏡」でありたい。

「陸」と「玖」は同じ米から生まれながら、6号酵母と9号酵母という異なる命を持つ。

6は清らかで凛とした陰を、9は華やかで厚みある陽を映す。対極でありながら、一つの世界を映す両の眼。

単独で飲めば孤高と包容を感じ、合わせればその狭間にある「いま」と出会える。

それは虚無ではなく「余白」から生まれる体験。余白には呼吸があり、余韻があり、想像が広がる日本の“間”の美を映し出す。



「陸」と「玖」はただの日本酒ではない。

他人の声に惑わされず、自らの心に耳を澄ますための伴侶。

見えないものを感じるための鏡として仕立てられた酒である。

■商品概要

「陸」と「玖」は、同じ米・同じ精米歩合・同じアルコール度数で仕込みながら、酵母だけを変えるという繊細な設計から生まれた二つの日本酒です。「陸」は研ぎ澄まされた辛口、「玖」は包み込むような柔らかい甘口。対をなす二本の味わいは、まるで陰と陽が響き合うように、それぞれの個性が際立ちながらも一体の世界を描きます。飲み比べることで、日本酒の奥深さと“設計の美”を感じていただけます。

【陸 (ROKU) / 玖 (KYU)】

- ・各 720ml
- ・精米：33% / 山田錦（特A地区東条地区）
- ・販売価格：20,690円（税込）
- ・酒蔵：丸石醸造
- ・種類：薄濁り / 生酒 / 火入れ 各3種類
- ・プロデューサー：AK-69 / MASAMORI YAMAMOTO
- ・ラベルデザイン：Tattooアーティスト「彫師 美漸」デザイン



NEWS RELEASE

【-陸- (ROKU)】

- ・原料米：兵庫県東条産山田錦 特等
- ・精米歩合：33%
- ・酵母：協会 601 号

爽やかで控えめな吟醸香と、キレの良いドライな味わいが特徴。

- ・アルコール分：16%
- ・日本酒度：±0/酸度：1.5/グルコース：1.7/アミノ酸度：1.0
甘辛の中庸で、酸とのバランスにより「透明感のある辛口」に仕上がる。
- ・方向性：まさに“凛とした立ち姿”を思わせる設計。純粹さ、品格、真っ直ぐな飲み口を大切にしてお酒。



【-玖- (KYU)】

- ・原料米：兵庫県東条産山田錦 特等
- ・精米歩合：33%
- ・酵母：協会 901 号

華やかでフルーティーな香りを生む酵母。

- ・アルコール分：16%
- ・日本酒度：-2.0/酸度：1.6/グルコース：2.1/アミノ酸度：1.0
やや甘みを感じさせる設計で、芳醇で柔らかい口当たり。
- ・方向性：「陸」とは対照的に、包容力とふくらみを持った味わい。優しさや豊潤さを感じさせる存在。



【販売方法】

『陸 (ROKU) 薄濁り/生酒/火入れ』 『玖 (KYU) 薄濁り/生酒/火入れ』：順番に1ヶ月毎に販売

- ・12月5日 陸 (ROKU) 玖 (KYU) 薄濁り
- ・1月3日 陸 (ROKU) 玖 (KYU) 生酒
- ・2月2日 陸 (ROKU) 玖 (KYU) 火入れ

※販売タイミングはいずれも0時0分01秒～23時59分59秒限定です。

■陸 (ROKU) / 玖 (KYU) スペック詳細

① 原料米：兵庫県東条産山田錦 特等

酒米の最高峰とされる「特A地区・東条産」の山田錦。その中でも「特等」に格付けされた米を使用しており、希少性とポテンシャルの高さが際立ちます。米の質自体が超一級品であることは、大きな差別化要素になります。

② 精米歩合：33%

大吟醸クラスのさらに先を行く「超高精白」。米の芯だけを使うため、雑味が極限まで削がれ、クリスタルのような透明感を持つ味わいに。ここまで削ること自体が非常にコストと技術を要するため、こだわりと挑戦の

NEWS RELEASE

象徴といえます。

③ アルコール分 16%、アミノ酸度 1.0 前後

食中酒としてのバランスを保ちながら、雑味を抑えた上品な設計。アミノ酸が控えめなことで、旨味はありながらもキレの良さが際立ちます。

④ 粕歩合：46～47.5%

通常よりも高い数値であり、米を惜しみなく削り、発酵させた証。酒造りの効率よりも品質と香味設計を優先した「贅沢な仕込み」であることを物語っています。

⑤丸石醸造

享保年間（1690 年代）に創業した愛知県岡崎市の老舗酒蔵です。三百年以上の歴史を誇り、徳川家康公の生誕地である岡崎の地に根ざし、三河武士の精神と共に歩んできました。代表銘柄「二兎（にと）」をはじめとする酒は、“味と香り”“酸と旨味”など相反する要素を調和させることを理念とし、国内外で高く評価されています。伝統の技を守りながらも新たな挑戦を重ね、現代の食文化やライフスタイルに寄り添う日本酒を生み出し続けています。また、岡崎市の風土と水脈を生かした酒造りは、地域文化と一体となった存在感を持ち、市の魅力発信にも寄与。歴史ある城下町の景観や文化と共鳴しながら、日本酒を通じて岡崎の「今」と「未来」を世界に届けています。三百年の伝統と岡崎という土地の力を背景に、新たな日本酒像を切り拓く丸石醸造。その一杯には、郷土への誇りと蔵人たちの情熱が息づいています。



■株式会社マグネティックフィールド 会社概要

社名：株式会社マグネティックフィールド

所在地：愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-1 JP タワーKITTE1 階

代表取締役：山本将守

資本金：1000 万円

設立：2010 年 11 月 2 日

URL：<https://yamamotomasamori.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

陸(ROKU)／玖(KYU) PR 事務局 担当：山口、堀井

電話：090-9393-0325 MAIL：roku_kyu_pr@seesinc.jp