



MITSUMI OCEAN CRUISES

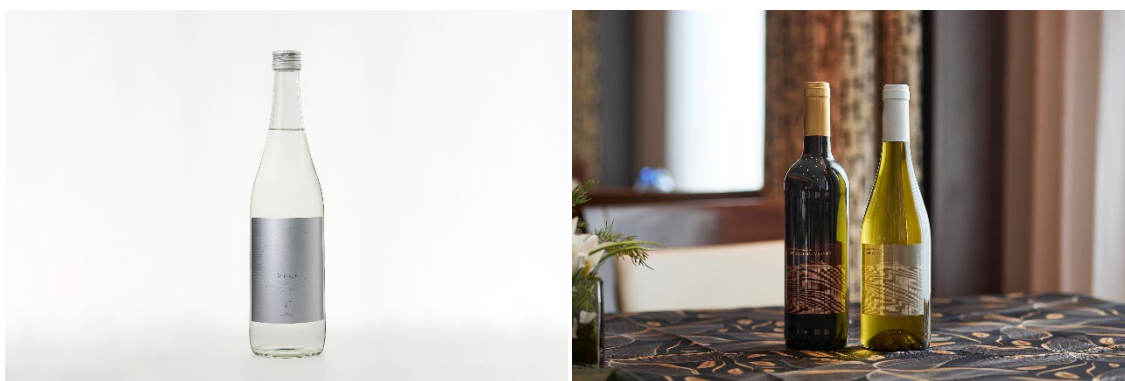
2026 年 9 月 4 日

商船三井クルーズ株式会社

MITSUMI OCEAN CRUISES

オリジナル焼酎・ワインを提供開始

～酒造・ソムリエとこだわりぬいた船上限定の一杯～



クルーズブランド MITSUMI OCEAN CRUISES（以下、三井オーシャンクルーズ）を運営する商船三井クルーズ株式会社（代表取締役 社長執行役員：向井恒道、本社：東京都千代田区、以下「当社」）は、運航するクルーズ船内で三井オーシャンクルーズ オリジナルの焼酎とワインの提供を開始します。2026 年 9 月 19 日（土）に就航を予定している MITSUMI OCEAN SAKURA（以下、三井オーシャンサクラ）ではデビュークルーズからお楽しみいただけます。

ご縁をいただいた酒造、ソムリエと試行錯誤を重ね、多くのお客様に船旅でお楽しみいただきたいこだわりの一杯が完成しました。オリジナル焼酎とワインは船内ダイニング限定で別料金のメニューとしてご提供することに加え、船内のオーシャンブティックでもお買い求めいただけます。

【オリジナル焼酎「knot（ノット）」】

焼酎「knot（ノット）」について：

1818 年に「富士屋」の屋号で創業した小玉醸造は、2001 年に金丸家の六代目である杜氏・金丸潤平氏が継承し、現在は宮崎県日南市飢肥（おび）で酒造りを営んでいます。この度、当社は小玉醸造と協業し、当社オリジナルの焼酎「knot（ノット）」をつくりました。船の

速さを表す“ノット”と、人や土地、海と記憶をつなぐ“結び”を意味する英語の「Knot」をかけて「knot（ノット）」と名付けました。優しく甘い香りが特徴の紅芋とキレがある味わいのコガネセンガンの2種類の芋を掛け合わせることで軽やかで奥行きのある飲み飽きない一杯に仕上がりました。芋の選別から麴づくり、仕込み、蒸留、ブレンドまで全ての工程で五感を使い、味を見定めてゆき、小玉醸造が大事にしている「繊細・調和・余韻」のバランスを整えました。やわらかな甘みとキレのある口当たりが心をほどき、船旅での出会いや人とのつながりを静かに彩ります。

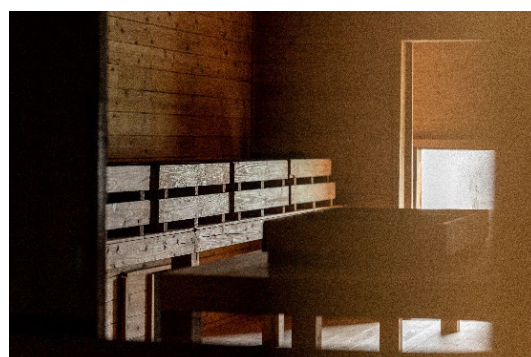
小玉醸造からのコメント：

私たちの蔵は決して大きいわけではありませんが、一つひとつの造りやお客様に心を尽くす姿勢を大事にしております。今回のお話をいただいた際に、乗組員一人ひとりが心をこめてお客様をもてなす三井オーシャンクルーズの姿に私たちの焼酎づくりと深く重なるものを感じぜひ一緒にしたいと思います。日本の津々浦々を巡り、出会いと感動を届ける船



小玉醸造の造り手たち

旅に、私たちの一杯を添えられることを、たいへん光栄に思っております。この焼酎は、宮崎の小さな蔵で手仕事を重ね大切につくり上げ、海の上のひとときに寄り添いたいという願いを込めて造りました。軽やかな味わいの焼酎ですので、ロックや水割りで、お食事と一緒に楽しみいただけます。潮風を感じながら大切な方と語らうひとときを、あるいは静かな時間を楽しむお一人での時間を、どうぞ私たちがつくり上げた一杯と思い思いにお過ごしください。「knot（ノット）」が、その日の景色や出会いを豊かな旅の思い出に織り込むきっかけとなれば幸いです。



左上から：小玉醸造 正面、小玉醸造 麹室

【三井オーシャンクルーズ オリジナルワイン シャルドネ / カベルネ・ソーヴィニヨン】

多様なホテルやレストランでワインの仕入れ・販売に従事してきたソムリエ 渋谷康弘氏が代表を務めるグランクリュ・ワインカンパニーと協業し、三井オーシャンクルーズ オリジナルワインをご用意しました。同社がフランスの D.W.E.社のトーマス・ドゥーロ氏とパートナーを組み、南仏ラングドック地方、ナルボンヌ近郊にあるブドウ畑で区画セレクトから醸造プロセスまで試行錯誤したこだわりの味が完成しました。

移りゆく洋上の景色と一緒に楽しみいただける、カジュアルながらも非日常のクルーズ船の空間に似合うオリジナルのワインをご提供します。

白ワイン シャルドネについて：

地中海の涼風が吹き込むエリアで厳選されたブドウを、早朝に手摘みで収穫します。プレス後の果汁は速やかに低温冷却し、華やかなアロマを閉じ込めました。一部にオーク樽熟成を採用することで、豊かな果実味と奥行きを表現しています。シャルドネの心地よいパイナップルやリンゴの香りは、トマトを使用した魚介料理、シーザーサラダなどの野菜料理と相性よくお楽しみいただけます。日本料理では天ぷらと天つゆやお寿司の甘酸っぱいシャリとのマッチングも味わい深いものになります。

赤ワイン カベルネ・ソーヴィニヨンについて：

海から離れた寒暖差のある丘陵地で育ったブドウを厳選しました。除梗後にステンレスタンクで発酵させ、そのまま約2週間果皮を漬け込み（マセレーション）、深みのある色合いを引き出しました。ボトリング前の熟成により、果実の旨味とタンニンの美しい調和を実現しています。果実味に富み、滑らかなテクスチャーが楽しめる定番の赤ワインで、グリルした炭火料理や、熟成したチーズ、パスタ料理、香辛料やハーブが効いた一品などジャンルを問わずにお楽しみいただけます。

渋谷ソムリエからのコメント：

弊社が輸入を手掛けるワインがラグジュアリークラスのクルーズ船で提供されていることを知ったとき、深い感銘を受けました。三井オーシャンクルーズは、日本発着の本格的なクルーズ文化を牽引するクルーズブランドです。美しい日本の海や風景を堪能しながら、船上の非日常的な空間でワインを楽しんでいただくことが、私たちにとってこれまでにない新しいワインマーケットの開拓であり、三井オーシャンクルーズ オリジナルワインの存在は日本におけるワインの楽しみ方を一段と高めてくれるものとして大きな期待を寄せています。穏やかな水平線を眺め



ソムリエ 渋谷康弘氏

ながら味わう一杯のワインが、洋上ならではの優雅なひとときを演出します。日常から離れ、大人の贅沢をご満喫ください。



渋谷ソムリエとトーマス氏



シャルドネブドウ畑

三井オーシャンクルーズでは、船内の様々なサービスを旅行代金内に含み「オールインクルーシブ」としてご提供しています。移動費、宿泊費、船内の各種アクティビティ参加費はもちろん、基本なお食事代、アルコールを含む 200 種類以上のドリンク代、エンターテインメント鑑賞費、Wi-Fi 利用費、半日寄港地観光ツアー代¹などが旅行代金に含まれます。この「オールインクルーシブ」のサービスを通じお客様それぞれの過ごし方で思いのままに船旅をお楽しみいただけます。今回提供を開始するオリジナル 焼酎「knot（ノット）」と三井オーシャンクルーズ オリジナルワインは、オールインクルーシブのサービスには含まれない特別に厳選したドリンクメニューです。船内のダイニング限定で別料金にてご提供いたします。ダイニングでお食事と一緒に楽しみいただけることに加え、船内のオーシャンブティックでもお買い求めいただけます。旅の思い出の味をぜひご自宅でもご堪能ください。

三井オーシャンクルーズは、これまでの当社運航船から受け継いだおもてなしの心のもとに、お客様に船旅をお楽しみいただくことはもちろん、旅の思い出が帰宅後もつづくような日本の美しい船旅をご提供してまいります。

関連リンク：

MITSUI OCEAN CRUISES（三井オーシャンクルーズ）

<https://www.mitsuiocancruises.com/>

MITSUI OCEAN SAKURA（三井オーシャンサクラ）

<https://www.mitsuiocancruises.com/sakura/>

¹ 離島を含む一部の寄港地では実施がない場合がございます。

MITSUI OCEAN FUJI（三井オーシャンフジ）

<https://www.mitsuioceancruises.com/fuji/>

MITSUI OCEAN CRUISES（三井オーシャンクルーズ）について：

三井オーシャンクルーズは、商船三井グループの商船三井クルーズ株式会社が展開するクルーズブランドです。2024年12月に「MITSUI OCEAN FUJI（三井オーシャンフジ）」の運航を開始し、さらに2026年9月19日には新たなクルーズ船「MITSUI OCEAN SAKURA（三井オーシャンサクラ）」の就航を予定しています。今後も貨客船運航時代から140年以上にわたる歴史の中で培った伝統や心からのおもてなしに基づくサービスを受け継ぎ、2船体制での運航を展開します。

「MITSUI OCEAN CRUISES」のロゴ、そして穏やかな波と流れるような音符から着想を得て「3本の曲線」がデザインされた青い円は、MITSUI OCEAN CRUISESのシンボルマークです。

【報道関係者の方のお問い合わせ先】

商船三井クルーズ PR 事務局（株式会社プラチナム内） 担当：金澤・鈴木・松土

TEL: 03-5572-7351 FAX: 03-5572-6075 EMAIL: molc_pr@vectorinc.co.jp