

# DASSAI Sake Takes on the World's First Space Brewing Challenge

日本酒「獺祭」を製造する旭酒造が、宇宙での日本酒醸造に挑むそう。世界初の大実験ですが、人類が月面で生活する未来を念頭に置いたものだと同社は言います。このような宇宙実験は未来にとって重要だと思いますか？もしあなたなら宇宙でどのような商品を作りたいですか？



## 1. Article

Read the following article aloud.

What would sake brewed on the moon taste like? To find out, Asahi Shuzo, the maker of the celebrated Japanese sake brand DASSAI, will **embark on** a groundbreaking experiment by brewing Japanese sake in space this fall.

This world-first initiative is part of the brewery's ambition to explore the future of sake production beyond Earth.

According to the plan announced on February 17, this experiment envisions a future when humans live on the moon, and DASSAI is brewed there. The project involves fermenting 520 grams of mash — the core ingredient of sake — aboard Japan's Kibo module on the International Space Station. Fermentation will take place in a specially designed container that **simulates** the moon's low-gravity environment (1/6 of Earth's gravity). Once the mash returns to Earth, DASSAI will produce a single glass (approximately 100ml) of sake for sale and another for analysis.

Continued on next page.

Source : DASSAI Sake Takes on the World's First Space Brewing Challenge  
[JAPAN Forward](#)

# 1. Article

This [one-of-a-kind](#) 100ml bottle of DASSAI MOON – Made in Space will be priced at a [staggering](#) ¥110 million JPY (approximately \$724,800 USD). All proceeds will be donated to future space development projects. With inquiries already [pouring in](#), the buyer will be chosen via lottery in the case of multiple offers.

In addition to the lottery for the space-brewed sake, the Isetan event will feature exclusive DASSAI products, including:

- Asahi Shuzo's special limited edition of DASSAI Blue, brewed in the United States and
- A limited-release bottle featuring an illustrated label by manga artist Kenshi Hirokane featuring the renowned composer Joe Hisaishi.

Ahead of this revolutionary venture, Isetan Shinjuku is holding the DASSAI The Stage event from February 19 to 25. On those days, DASSAI will offer an exclusive opportunity to enter the lottery for the world's first sake brewed in space.

At the press announcement on February 17, Asahi Shuzo Chairman Hiroshi Sakurai emphasized DASSAI's global ambitions. He said,

"Japan must establish itself as a premium brand on the world stage, and sake has the power to do so. This project is also about inspiring young brewers to dream big. Our goal is to achieve annual sales of ¥100 billion (approximately \$658 million), and space brewing is just the first step. We invite everyone to join us on DASSAI's bold new challenge."



Source : DASSAI Sake Takes on the World's First Space Brewing Challenge  
[JAPAN Forward](#)

## 2. Key phrases and vocabulary

First repeat after your tutor and then read aloud by yourself.

1. **embark on** (計画・事業など) に乗り出す、着手する

He **embarked on** a journey to South America to study wildlife.

2. **simulate** (研究や訓練などのために~を) シミュレーションする、模倣する ;  
(~の) ふりをする、(~を) 装う

The pilot trained in a special machine that **simulates** real flight conditions.

3. **one-of-a-kind** 唯一無二の、ユニークな、独特な

The museum has a **one-of-a-kind** painting that cannot be found anywhere else.

4. **staggering** 驚くべき、信じられないほどの ; よろめいている、ふらついている、千鳥足の

She has a **staggering** amount of knowledge about ancient history.

5. **pour in** 大量に押し寄せる、殺到する ; 投入する、注入する

After the singer announced a new concert, ticket requests **poured in**.

## 3. Questions

Read the questions aloud and answer them.

1. What is the main goal of Asahi Shuzo's experiment in space?

2. What special condition does the fermentation process in space simulate?

3. According to Hiroshi Sakurai, why is sake important for Japan's global brand?

4. If you could create a product in space, what would it be and why?

5. Do you think space experiments like this are important for the future? Why or why not?

## 4. 日本語関連記事：世界初の「宇宙醸造」に挑戦する「獺祭」 25日まで伊勢丹新宿店で販売イベント開催

「月で造る酒は、どんな味がするのだろうか。」日本酒の「獺祭」を製造する旭酒造（本社・山口県岩国市）が、これを確かめるべく、宇宙での日本酒醸造に今秋から挑む。もちろん世界初の大会験である。それに先立つ2月19日（火）から1週間、伊勢丹新宿店では、イベント「獺祭 ザ・ステージ」を開催し、人類初の宇宙醸造酒の予約販売を行う。なぜ、「獺祭」は宇宙にまでこだわるのか。

17日に公表された計画によると、この実験は、人類が月面で生活する未来、月面での獺祭醸造を念頭に置いたものだ。国際宇宙ステーション（ISS）「きぼう」日本実験棟で、地球から打ち上げた酒の材料を地球の1/6である月面の重力環境を模した醸造装置内でお酒のもととなるもろみ（520g）を発酵。地上で、分析に必要な量を除き、グラス1杯分を製造し、販売する計画だ。

この「獺祭MOON－宇宙醸造」1本限定（100ml）のお値段は、1億1千万円（税込み）で、その売上は全額を今後の宇宙開発事業に寄付する。すでに問い合わせは来ており、複数の希望があった場合、抽選になるという。

伊勢丹新宿店ではこのほか、期間中、米国で醸造された「DASSAI BLUE」の特別限定品や、日本を代表する作曲家、久石譲さんを漫画家の弘兼憲史さんが描いたイラストラベルの限定ボトルなども販売するという。

旭酒造の桜井博志会長は17日、報道関係者に対し、「日本から世界にプレミアム・ブランドが出ていかなければならない。日本酒にはそれだけの力があることを示したい。若い造り手に夢を与えることにもなる。私たちは年間1千億円の売上を目指しています。宇宙醸造はそのための一歩です。これからの獺祭の挑戦をぜひ見ていただきたい」と語った。