



2025 年 5 月 9 日

報道関係者各位

慶應義塾大学

慶應義塾大学が一般社団法人國酒テック・イノベーション推進機構と共同で NFT(Non-Fungible Token)を活用した熟成日本酒のオークションシステムを開発

ーマーケットデザインとフィンテックを融合し、日本酒の新たな価値創造を実現ー

慶應義塾大学（所在地：東京都港区 塾長：伊藤公平）は、一般社団法人國酒テック・イノベーション推進機構（所在地：東京都中央区、理事長：佐藤宣之、以下 KTIP）と共同で、NFT を活用した熟成日本酒のオークションシステムを開発いたしました。本プロジェクトは、去年のプレスリリース <https://www.keio.ac.jp/ja/press-releases/2024/5/22/28-159156/> で発表したフードチェーン実証研究を承継し、日本酒文化の新たな発信とその価値創造を目的としています。

1. 本研究のポイント

- ・均一価格オークション方式を採用し、熟成日本酒の市場における価格形成のメカニズムを設計
- ・信頼性とトレーサビリティを確保しつつ、熟成日本酒を安全なデジタル資産として運用する、NFT (Non-Fungible Token) 技術を開発

2. 研究背景

大規模災害により酒蔵が被災し、移転せざるを得ないとき、被災した旧蔵の歴史や思いを新蔵に引き継ぐかが課題となります。

2024 年、慶應義塾大学経済学部附属経済研究所傘下の FinTEK センター（センター長：中妻照雄）、同研究所傘下のマーケットデザイン研究センター（所長：栗野盛光）及び福島大学食農学類附属発酵醸造研究所（所長：松田幹）は、金水晶酒造株式会社と連携し、2022 年の地震で被災した酒蔵の日本酒を新蔵の仕込みに用い熟成酒とすることで、旧蔵の歴史や思いを新蔵に引き継ぎ、一点物の価値を付与することで販促につなげる、醸造から販売までのフードチェーン実証研究を開始しました。

本研究は、上記フードチェーン実証研究を承継し、日本酒文化の新たな発信とその価値創造を行いたい動機から行われました。

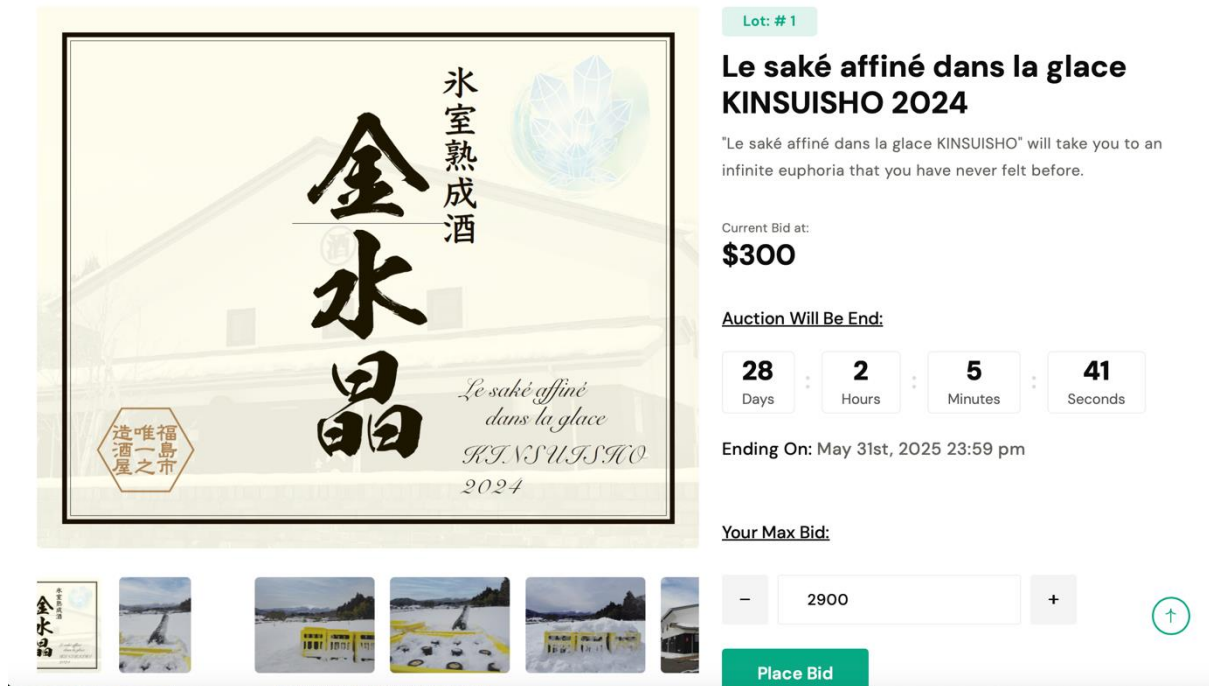
参考：<https://www.keio.ac.jp/ja/press-releases/2024/5/22/28-159156/>

3. 研究内容・成果

熟成日本酒に最適なオークション方式を慶應義塾大学経済学部附属経済研究所マーケットデザイン研究センターと共同研究し、結果均一価格オークション方式がベストであるとの結論に至りました。またシステム構築に必要な NFT 技術を慶應義塾大学経済学部附属経済研究所 FinTEK センターとの共同研究から開発した本 NFT オークションに関する仕組みは、既に特許出願を完了しており、知的財産としての保護も進めています。

4. 今後の展開

本システムを活用したオークションサイト「traditionjpn.com」の運営は KTIP が担当し、2025 年 5 月 18 日より正式にサービスを開始する予定です。



Lot: #1

Le saké affiné dans la glace KINSUISHO 2024

"Le saké affiné dans la glace KINSUISHO" will take you to an infinite euphoria that you have never felt before.

Current Bid at:
\$300

Auction Will Be End:

28 Days : **2** Hours : **5** Minutes : **41** Seconds

Ending On: May 31st, 2025 23:59 pm

Your Max Bid:

- 2900 +

Place Bid

※ご取材の際には、事前に下記までご一報くださいますようお願い申し上げます。

※本リリースは文部科学記者会、科学記者会、各社科学部等に送信させていただいております。

・ 研究内容についてのお問い合わせ先

慶應義塾大学 経済学部附属経済研究所 FinTEK センター 研究員

斎藤 湧生(さいとう わくお)

TEL : 080-9669-6370 E-mail : goldcrystal1@keio.jp

・ 本リリースの配信元

慶應義塾広報室 (寺西)

TEL : 03-5427-1541 FAX : 03-5441-7640

E-mail : m-pr@adst.keio.ac.jp <https://www.keio.ac.jp/>