SUBRINA

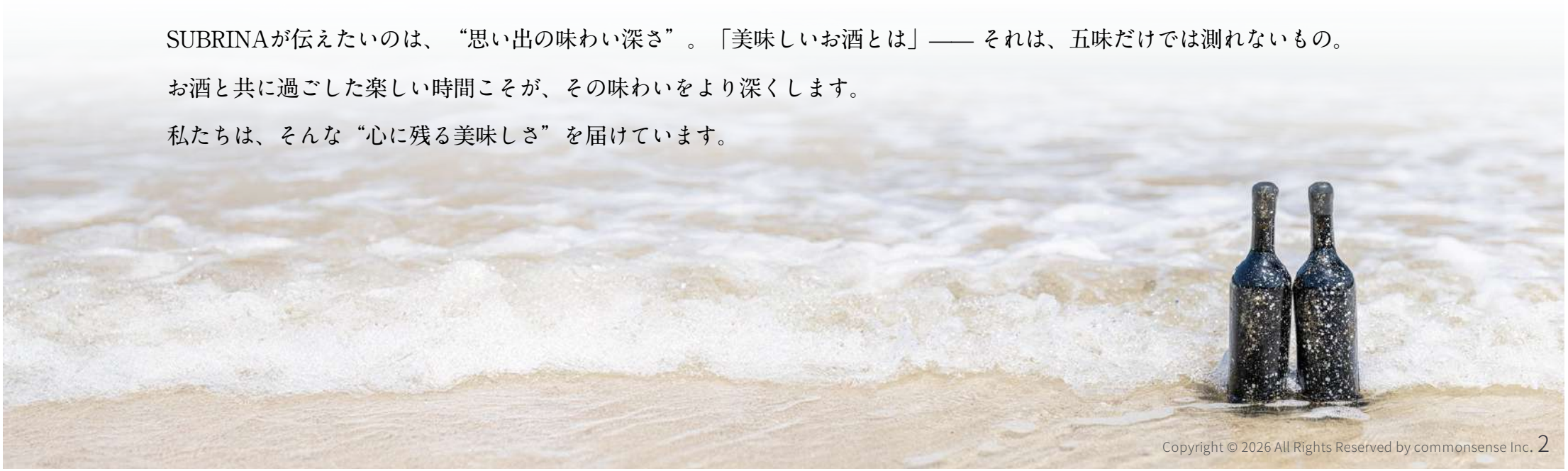
このひとときを、心に刻む

日頃、頑張っている自分を労る。 大切な人へ感謝の気持ちを伝える。 そんなシーンに欠かせないのは、心安らぐひととき。

日本有数の美海としても有名なヒリゾ浜の海底へ沈め、熟成した赤ワインSUBRINAが与えてくれるのは、美味しい味わいだけでなく海という大自然が育んだストーリー。

箱を開けると、まるで海辺で過ごしているかのような時間を演出してくれる特別な装い。
ワイングラスを片手に深呼吸を。 そんなリラックスした気持ちと時間をあなたへ。

SUBRINAが伝えたいのは、“思い出の味わい深さ”。「美味しいお酒とは」—— それは、五味だけでは測れないもの。
お酒と共に過ごした楽しい時間こそが、その味わいをより深くします。
私たちは、そんな“心に残る美味しさ”を届けています。



Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

陸では出会えない、
海が拓くワインの新境地。

SUBRINAは海底に保管され、海の中に常に存在する
響き（振動）によって独特な熟成を遂げます。

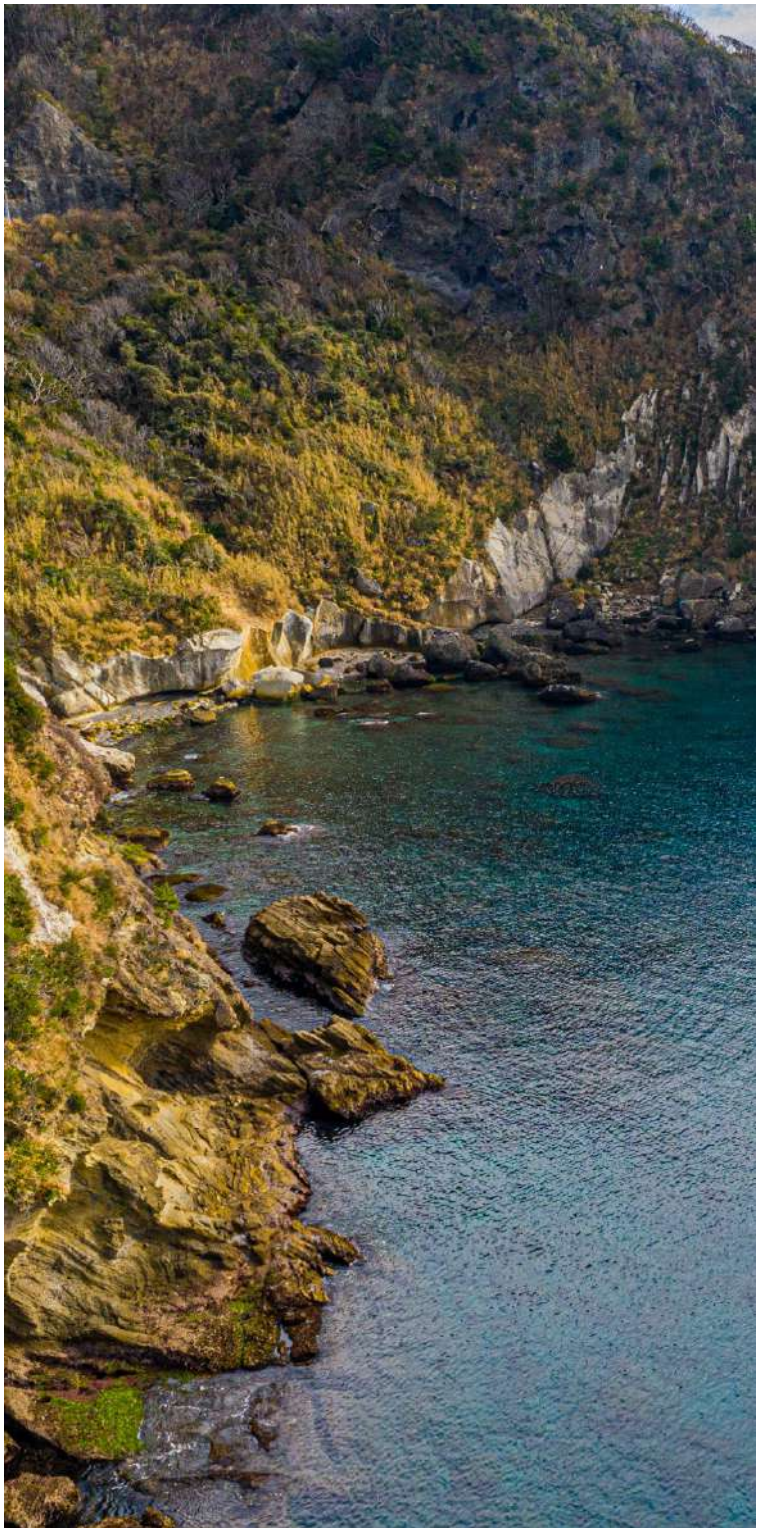
骨格はしっかりとし、熟成による丸みの中に息づく
生き生きとした果実味。

相反するはずの性質が複雑に重なり合い、
かつてない調和を生み出します。

幾多の試みの末、最も美しい変化を遂げた
南アフリカ産シラーを唯一の品種として選び抜きました。

陸のセラーでは得られない、新たな世界がここにあります。

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.



Sea terroir P6

新たな熟成手法への挑戦

Winery P8

海底熟成に最も適したワインを造る

Tatsing P9

人々の共感を得た海底熟成の味わい

Quality P10

最も良い状態でワインをお届けするための徹底した品質管理

Blue Economy P11

海の恵みを、次の時代へつなぐ

SUBRINA 商品紹介 P12

商品とパッケージへの想い

これまでの実績 P16

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Sea terroir

新たな熟成手法への挑戦　2011年 国内初の海底熟成ワインとして誕生

古来から言い伝えられる
日本の海とお酒のストーリー

きっかけは沖縄。「海に酒を沈めると美味しくなる」
それを教えてくれたのは、ひとりの海人でした。

沖縄では泡盛という蒸留酒があります。
この泡盛を海底に沈め、地元で振舞われていたことが日本の海底熟成酒の起源です。

当時、この味わいに感動した私たちは、海による熟成のメカニズムを明らかにするとともに、この伝統と海の力を多くの方に伝えたいという想いで2011年“Venus Project – 幻の海底熟成ワインを求めて -”を立ち上げました。

そこから10年以上、SUBRINAと名付けた海底熟成ワインは日本の海底熟成のパイオニアブランドとして成長。大切な人と大切な時間を過ごす時のワインとして、選ばれ、長く愛されています。

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Sea terroir

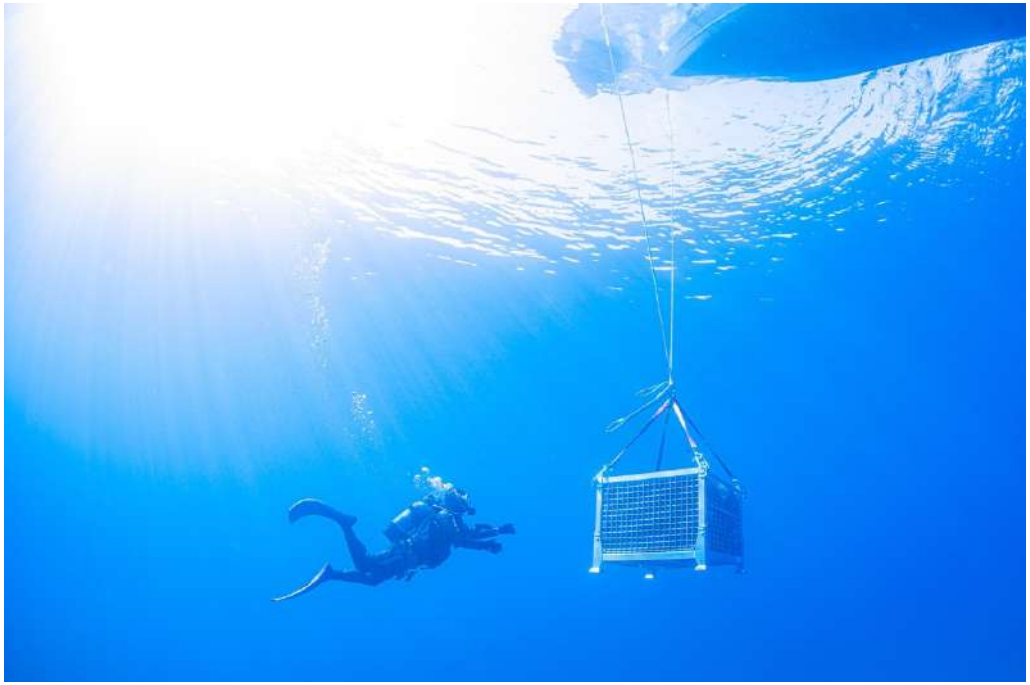
海底熟成ワイン誕生の海は、太古の自然が残された日本の有数の美海

ワインを育む海の音。地上のワインセラーと異なる環境がもたらす驚くべき変化

一般的にワインの熟成に適した環境とは、「一定の温度」、「光の届かない場所」「振動のない場所」などと言われています。海の中の環境はその通りではありません。

幾度とない試験を繰り返しわかったことは、**風、波、石のぶつかる音がワインへ何かしらの影響を与えている**ということ。水中は空気中と比べ828 倍の密度があり、特性として音を4.4倍速く、そして遠くへ伝えることができます。24時間、365日続くこの音による振動が、ワインの中に存在する様々な成分の変化を促進しているのではないかと推測しています。

また、**海中は水温の変化によりボトル内でゆっくりとした対流が生まれ、ワインの熟成を促進させる**と考えています。 SUBRINAの海底ワインセラーがある南伊豆 中木は、 音の発生が多い荒海であること、さらに中木川より注ぎ込む冷たい水により水温を低く保ち、ワインの熟成に適した環境を維持できることで、最適な海底熟成環境を実現しています。



海底ワインセラー
静岡県南伊豆 奥石廊中木沖

海底ワインセラーは国立公園に面し、ありのままの自然が残され静岡県南伊豆中木。日本有数の美海ヒリゾ浜の傍ら水深15 mにあります。

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Winery

海底熟成に最も適したワインを造るための最良の産地

赤ワインを専門とするSusan and Paul McNaughton夫妻オーナーの家族経営のブティック ワイナリー。

南アフリカ最高の赤ワインの土壌として国際的に認められているステレンボッシュのゴールデントライアングル地域に位置。

試験の末、最も素晴らしい熟成を遂げた
ステレンボッシュ グレースランドシラー

数年に及び様々な酒で研究をした結果、最も素晴らしい熟成をみせた酒は果実を凝縮させた貴品種で仕込んだ赤ワイン。それが南アフリカ ステレンボッシュのブティックワイナリーがつくるクールクライメットシラーです。

近年、世界中から注目を集めているこの地は標高250mのやや南向きの傾斜地にあり、日照率は高く、ケープ・ドクターによる冷たい風のおかげで暑い時期でも平地と比べ冷涼で乾燥した気候が特徴。

ワイナリーと打ち合わせを繰り返し、サブリナのために作られたブドウは、無農薬・有機栽培、自然発酵。樽熟成はフレンチオークとアメリカンオークで18ヶ月間熟成され、15%はファーストフィルの樽、残りはセカンドフィルとサードフィルの樽で熟成。ワインは無濾過、無清澄でボトリングされます。

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Tasting

プロフェッショナルも納得した海底熟成ワインの味わい

ワインテイスター／ソムリエ　大越 基裕 氏

ジューシーな果実感とフレッシュな酸味
コクと爽やかさの共存。

熟したブラックチェリーにローストしたプラムのニュアンス。

カカオにリコリス、腐葉土など熟成の雰囲気を纏ったアロマ。

優しく滑らかな口当たりで、凝縮感と透明感の共存したテクスチャーが印象的です。

ジューシーな果実感とフレッシュな酸味が心地よく、わずかにドライなタンニンがスパイシーなフレーヴァーと共に余韻の味わいをバランス良く引き締めます。

赤ワインを使用した爽やかなビーフシチューや鰯や秋刀魚の梅煮のようなコクと爽やかさの共存した料理と相性が良いです。

INTERNATIONAL SILVER Wine™ WINNER CHALLENGE 2024

IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2024」で
海底熟成酒として世界初・唯一のシルバーメダルを受賞

■IWCによるTASTING NOTES

Notes of violets and blackberry jam – elegant oak, pepper, anise with rich depth. Mocha and liquorice on the palate. Silky, complex and lengthy.
（スミレとブラックベリージャムの香り。エレガントなオーク、コショウ、アニスの豊かな深み。モカと甘草の風味。シルキーで複雑、余韻が長い。）

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Tasting

ソムリエ 50名による比較試飲 — SUBRINAの評価

「地上セラーにて熟成した通常の SUBRINA VS 海底熟成した SUBRINA との比較試飲」により、ワインに精通されているプロフェッショナルの多くの皆様にご好評をいただくことが できました。

SUBRINA地上セラー熟成と海底熟成との比較試飲会
来場者:ソムリエ 50名

「通常のセラー熟成のものは男性的なパワフルさがあるが、海底熟成ものは、ゆっくりと鼻に通っていく。女性的だ」

「海底熟成は角がとれ滑らかである。今が飲み頃ではないか。」

「海底熟成の方が香りが開き、味わいが調和し一体感がある。」

メタボローム解析（ACT1サブリナによる）

ワインの熟成とは、アルコール、水分、色素（ポリフェノール）、タンニン、有機酸、糖分、その他様々な成分、酸素などが化学反応で変化すること。海底熟成では、振動と海水温の変化により、同様の化学反応を引き起こす可能性があります。

この変化を検証したいと考え、慶応義塾大学先端生命科学研究所の杉本先生のご協力の元、メタボローム解析による科学的な検証を試みました。結果、アミノ酸、有機酸、ペプチドに海底熟成前後で変化が見られました。

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Quality

最も良い状態でワインをお届けするための徹底した品質管理

Wine

生産農家と直接やり取りをし、買い付け

Temperature control

輸送、保管時の徹底した温度コントロール

DIAM cork

数多くの国際的な研究所によってテストされ、承認されたDIAMコルクを使用

Sealing wax

水深100mまで耐える密閉方法を確立。
FDA認証ワックス。

Labelless bottle

海を汚さずかつ衛生的なラベルレスボトル

Quality

10年間のトラブルのない品質管理

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Blue Economy

海の恵みを、次の時代へつなぐ。

ブルーエコノミー※の実現を目指して

「海の保全」と「水産振興」を軸に、その活動を支える仕組みとしてSUBRINA ― 海底熟成ワインを生み出しています。

ワインの販売による収益の一部を地域や漁業者へ還元し、美しい海と人の暮らしを守る循環を育んできました。

海の恵みに感謝し、その豊かさと、海と共に生きる人々の営みを未来へつなぐこと。それが、私たちの責任であり使命です。

地元ダイバーが取り組み
冬の閑散期に新たな事業を創る

海底セラーは豊かな海を育む漁礁となり、砂地に豊かさを与える

※ブルーエコノミーの定義

海洋生態系の健全性を維持しながら、経済成長、生計の向上、雇用のために海洋資源を持続的に利用すること

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

SUBRINA 商品紹介

世界でたった一つの自然な装飾をあの人に驚きを。

ボトルは海底に眠っていた証として、ボトルに石灰藻やフジツボ、砂などの海の贈り物をまとい星空のように彩ります。
その装いは一つとして同じものがなくどれも個性的。世界にたった一つしかない自然のアートをお届けします。
※引き揚げた順ごとにお送りしておりますのでボトルはお選びいただけません。

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

商品紹介

新しい味わいを求めて、多くの方がワインギフトとして選んでいます

ワインのギフトは難しい。そんな多くの声をいただき、間違いのない・お相手様に喜んでいただけるワインギフトになるよう様々なギフトオプションをご用意。

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

商品紹介

海と届ける気持ちをイメージしたアートラッピング SUBRINA QUOTES

5人のアーティストによって書き下ろされた想いを伝えるアートでお包みして。

世界にたったひとつの海の装飾をまとった海底熟成ワインSUBRINAに、あなたが選ぶQUOTESラッピングで、想いのこもった
贈り物を贈りませんか。アーティストによってSUBRINAのために描き下ろされた想いを伝えるラッピングシリーズです。

THANKS
by LiCca

HOPE
by MIKI

ANNIVERSARY
by MICHIKO

LOVE
by CHISATO

FORGIVING
by miho

ご要望に合わせたパッケージやラッピングへの対応も可能※

※1000本以上にて対応

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

商品紹介

受け取られた時の感動を届けるパッケージ

ギフトボックス

貼箱職人が丁寧に仕上げた
岩礁をイメージしたデザイン

シリアルナンバータグ

海底熟成の証を記して。
あなただけのナンバーです

ボトル包み

海の付着物を保護するためにアートが
描かれた包み紙を巻いています

パンフレット・マニュアル

海とワインのストーリー、
飲み方マニュアルをセットにして

ポアラーディスク

衛生的で注ぎやすくなる便利グッズ
何度でも使えます

ソムリエナイフ（オプション）

天然木をし、抜栓しやすいダブルアク
ションタイプ。ロゴを刻印しています

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

メディア掲載・受賞歴

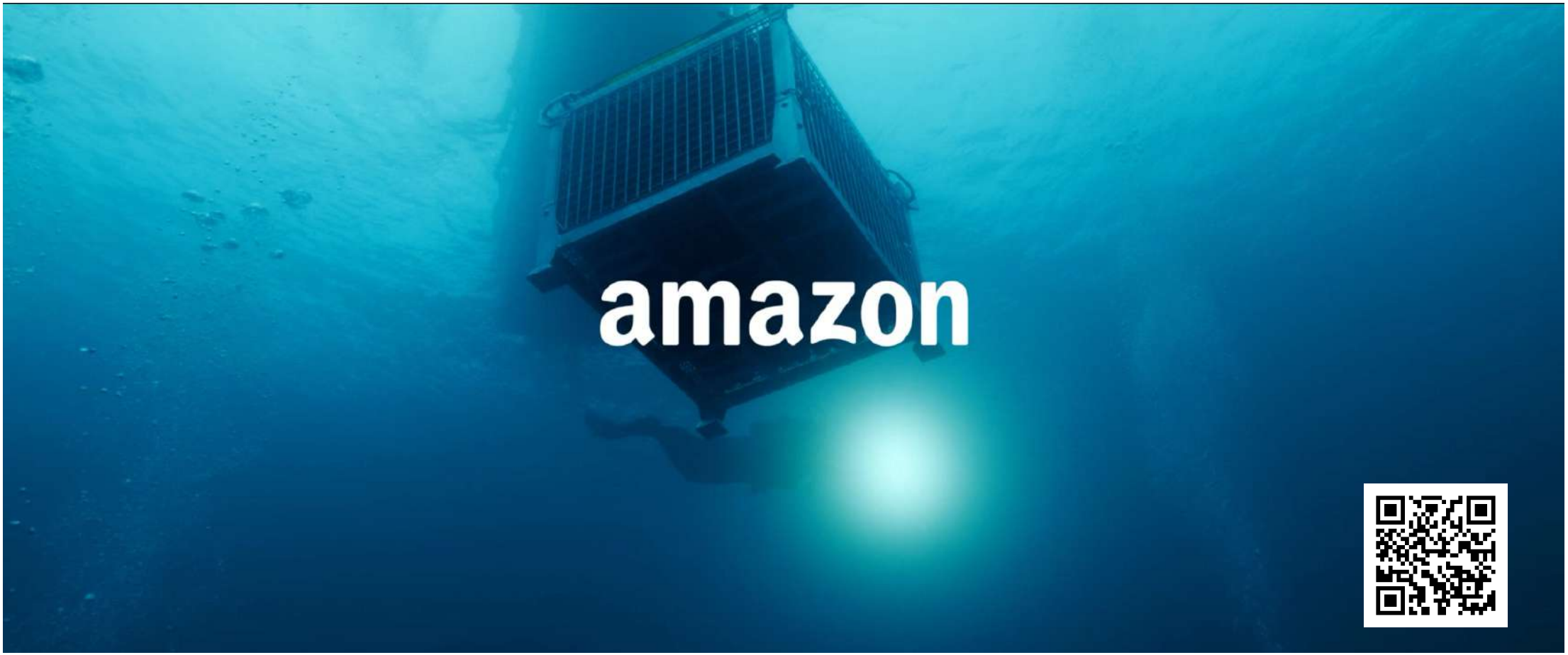
IWC2024 シルバーメダル
Amazon.co.jp　赤ワインライキングNO1/ご当地の魅力発信賞受賞

ぐるなび運営 秘書が選ぶ接待の手土産 話題賞受賞

日本経済新聞ほか雑誌に多数掲載

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

Amazon.co.jp. - SUBRINAの地域と共に創る取り組みがテレビCMに起用



Amazon.co.jp　セラーストーリー　https://youtu.be/ht-yR84SyFc?si=3uBJrgKDM4mW1P7W

Amazon.co.jp　日本ストア　https://www.amazon.co.jp/nipponstore

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

SPEC

ACT5 2021

ワイン名	SUBRINA ACT5 2021
ヴィンテージ	2021年
海底熟成期間	約7ヶ月間
海底熟成場所	南伊豆中木沖合　水深15m
生産地区	南アフリカ ステレンボッシュ
生産者	Graceland Vineyards
ブドウ品種	Syrah 100%
アルコール度数	14.5%/フルボディ
原材料	ぶどう(南アフリカ産) /酸化防止剤(亜硫酸塩)
希望小売価格	15,000円～

ギフトボックス付
外寸 9.6 x 8.6 x 38.5 cm / 1.9 kg

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

タイプ一覧　（2026年4月現在）　※ワインは全て同じACT4 2020　※記載価格は日本での希望小売価格（税込）

・共通付属品：パンフレット、飲み方マニュアル、シリアルナンバータグ、ポアラーディスク
・オプション：オリジナルソムリエナイフ（¥2000）

ラッピングなし

ボトルのみ：¥15,000
ボックス付：¥16,500

ラッピングあり

QUOTESラッピング:¥17,500

SEASONラッピング:¥17,500

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

ブランドコラボ

2025年4月、2026年4月　スイスの高級時計ブランド FRANK MULERとのコラボスペシャルワインを発表

FRANCK MULLER GENEVE × SUBRINA

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

ホテルでのご採用

コンラッド大阪のダイニング「C:GRILL/シーグリル」
のシグネチャーワインとして採用

CONRAD
OSAKA

Copyright © 2026 All Rights Reserved by commonsense Inc.

百貨店でのお取り扱い

DAIMARU

Customer VIP Loungeでの試飲会・京都外商会

SEIBU SOGO

店舗でのお取り扱い・外商会（高輪会・ノエル）

海底

物語をまとった海中熟成ワイン

南伊豆の海中で約7か月間熟成させた南アフリカ産赤ワイン。ボトルには眠っている間に付いた石灰藻やフジツボ、砂などがそのまま残り、世界にたった一つしかない自然のボトルアートも楽しめます。

サブリナ／アクト4　2020（750ml、箱付、限定30本）
18,150円

■お取り扱い店舗　西武池袋本店地下2階（中央A●）–●
●●●

SALON COCOLE

※20歳未満の方の飲酒は法律により禁止されています。 11

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

これまでの取り組み

静岡県 川勝知事へ南伊豆 岡部町長と共にSUBRINAの取り組みをご紹介

全国の海底熟成プロジェクトの支援・応援

セーリング大会へのスポンサー

海と共に生きる人々を取材応援するオウンドメディア

ワインに関するコラム・メディア

https://subrina.jp/blog/

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

これまでの取り組み

オリジナルショコラ

オリジンヌカカオで研鑽を詰んだ今注目のショコラティエ

LIFENRI清水シェフとコラボしたサブリナショコラをバレンタインに展開

コラボセット品

都内に3店舗を構える熟成チーズによるLAMMASとの

コラボ品を展開（2025-2026年）

主催テイスティングイベント・POP UPイベント

お客様を招待しての感謝イベント。一夜で100名以上が来場（12月実施）

ワインバー nomuno赤坂本店でのPOPUPイベント開催

SUBRINAグラス提供（2023-2024年）

ワイン会・企業協賛

ご要望をいただく度、定期的に開催

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

common sense

私たちは「海底熟成」「赤ワイン」としての比較評価ではなく、SUBRINAとしての一貫した味わいを追い求めています。

もので溢れている時代だからこそ、特別なストーリーを持つSUBRINAを、多くの方に届けたいと思っております。

Philosophy

良識と常識　共通感覚と共通認識　人情と社会通年

健全で実用的な判断と純真で適格な判断

これらの理念をもとに 「新しいこと」 「新しいもの」 へ意欲的に取り組み

世の中になかったものを 世の中に必要なものへと変えていく。

会社名	株式会社コモンセンス
URL	https://commonsense.co.jp/
設立	2012年3月22日
本社 所在地	〒236-0016 神奈川県横浜市金沢区谷津町344 清水ビル303
	代表取締役　青樹 英輔 J.S.A 認定ソムリエ PADI DIVEMASTER 潜水士
事業内容	酒類販売業務、インターネットを利用した各種情報提供・サービス業、海底調査及び海底測量

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.

SUBRINA

https://subrina.jp/

Copyright © 2025 All Rights Reserved by commonsense Inc.