

新潟県弥彦村産枝豆を使った「新潟県ジン by agataJapan」 発売のお知らせ

全国47都道府県のご当地クラフトジンの展開を進める県ジンプロジェクト新商品

公式ページ https://bit.ly/ec_kengin

スターマーク株式会社は、総合プロデュースおよび販売を行うオリジナルのクラフトジンづくりの取り組み「県ジンプロジェクト」の第14弾商品として、「新潟県ジン」を発売します。

本日より、CAMPFIREにてクラウドファンディングを開始しますのでお知らせいたします。



枝豆の甘味と香りがつまった新潟県ジン

新潟県の肥沃な大地は、米をはじめとする多くの農産物を育てています。中でも、「枝豆」は、全国1位の作付け面積を誇ります。一方で、出荷量で見ると全国第7位。県内での消費が多く、地元の人々に愛されている新潟県産の枝豆の魅力为全国へ、さらには世界へ発信していきたいという思いから、県ジンプロジェクトの新潟県ジンでは、県を象徴する特産物として、ボタニカルに枝豆を採用しました。新潟県弥彦村で長年に渡り開発・栽培されてきた甘味と香りが豊かなブランド茶豆を使用。味には遜色がないものの、形や大きさが理由で市場に出せず、廃棄されてしまう規格外品を活用しています。

今回のプロジェクトには、弥彦村で、規格外茶豆を有効活用し新たな価値を生み出すアップサイクル事業「YAHIKO UPCYCLING」を手がけるYAHIKO Avenir合同会社(新潟県弥彦村、代表: 藁科克彦)とヤヒコロジー株式会社(新潟県弥彦村、代表取締役: 佐藤行成)が地域プロデューサーとしてプロジェクトに参画いただきました。

枝豆のアップサイクルの取り組み

豊かな自然環境に恵まれた新潟県弥彦村では、多種多様な農産物が古くから生産されてきました。しかし、その中でどうしても避けられないのが「規格外品」の存在です。例えば枝豆の場合、出荷時の選別で約40%以上が規格外としてはじかれ、その多くが畑に戻されるか、廃棄されています。味や品質に問題はないにもかかわらず、“見た目”の基準だけで市場に出せないのが現状です。

「YAHIKO UPCYCLING」事業では、“もったいない”をなくし、地域資源を生まれ変わらせる=「アップサイクル」を目的として立ち上げられました。規格外品の有効活用や、保存性や活用の拡大により、廃棄削減と新たな産業価値の創出の両立を目指しています。



テロワール化を目指して

”日本をつなぐクラフトジン”県ジンは、地元とのつながりを大切にし、地域の様々な皆様との調和の実現も目指しています。今回、新潟県は、新潟県内の株式会社越後薬草で製造を行っています。

越後薬草は、アジア最大級の酒類品評会「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション(TWSC)2025」において特別賞「ベスト・ジャパニーズ・クラフトジン・ディスティラリー賞」を受賞するなど、国内外で高い評価を受けるクラフトジンを手がけており、その蒸留・ブレンド技術には定評があります。

今回の新潟県ジンでは、採れたての枝豆の濃厚な甘味と香りを引き出すことを目指し、越後薬草の協力のもと、味わい深い1本に仕上がりました。



先行販売 クラウドファンディング始動！

本日より、新潟県ジンをいち早くお届けするクラウドファンディングプロジェクトをCAMPFIREにて開始します。

弥彦村の特産品を集めたりターンのセットもありますのでぜひご支援のほどお願いいたします。
『【弥彦村産の茶豆を世界へ—新潟県ジン、始動】アップサイクルから生まれる新潟県ジン』

実施期間:2025年9月9日 13:00 ~ 10月31日 23:59

実施先: CAMPFIRE (<http://bit.ly/3HqRiK5>)

◆県ジンプロジェクトとは “日本をつなぐクラフトジン”

スターマーク株式会社が展開する、日本のよいもの宣伝・販売事業agataJapanのプライベートブランドagataJapan ORIGINALの一貫として、全国47都道府県に1商品ずつ、オリジナルのクラフトジン「県ジン」をブランド企画・開発し、展開する取り組みです。

ご当地ならではの特産品をポタニカルに使用し、美味しさにこだわるのはもちろん、地域の魅力やお酒を片手に集まる場での楽しいコミュニケーションのツールとして”県人も、そうじゃない人もみんな、笑顔にしたい。”をモットーとして、「県ジン」をきっかけに、都道府県ごとの魅力の発信や地域活性化、生産者や販売者をつなぐネットワークづくりを行っていきます。

各地の「県ジン」づくりに一緒に取り組んで頂けるパートナーも募集中です。ご興味がおありの方は、お問合せ下さい。



◆商品の販売について

弊社のECサイト「老舗通販.net」や楽天市場でのオンライン販売のほか、東京都内をはじめとする飲食店や、弊社が運営するホーチミン高島屋内の「agataJapan.cafe YUKIMURA」を含むベトナムをはじめ世界各国の販売も展開いたします。飲食店様向けの業務用のお取り扱いも承っております。

参考資料: <https://bit.ly/kengin>

公式サイト <https://shinisetsuhan.net/collections/kenjinproject>

商品販売ページ https://bit.ly/ec_kengin

◆YAHIKO Avenir合同会社

所在地:新潟県西蒲原郡弥彦村大字弥彦2487-1

代表者:代表 藁科 克彦

事業内容:地域活性化事業、農産物の高付加価値化・特産品開発、地域商社機能



◆ヤヒコロジー株式会社

所在地:新潟県西蒲原郡弥彦村大字弥彦1143-16

代表者:代表取締役 佐藤行成

設立:2024年6月

事業内容:地域資源活用・ブランディング、PRコンサルティング



◆スターマーク株式会社

東京都港区虎ノ門1丁目17-1虎ノ門ヒルズビジネスタワー15F

代表取締役 林 正勝

事業内容 事業開発、輸出入業務全般、グローバルでのマーケティング、企業・サービス・
プロダクトのブランディング ほか

スターマーク株式会社では、日本全国47都道府県と世界195ヶ国をつなぎ、文化交流することで相互理解を深め、平和な世界実現への貢献を会社のミッションとしています。



日本のよいものを世界へ 世界のよいものを日本へ

伝統のよいものを現代へ 現代のよいものを伝統へ

【Webサイト】<https://starmark.co.jp>

【会社概要】http://bit.ly/STARMARK_PROFILE_SLIDE

【老舗通販.net】<https://shinisetuhan.net>

【agataJapan.tokyo】<https://agatajapan.com/tokyo/>

「日本をつなぐクラフトジン」県ジンは、地元を大切にし地域の様々な皆様との調和の実現も目指しています。地元のポタニカルを採用し初年度製造した後、徐々に原酒や蒸留所も「地元化」することでテロワール化を実現し地域を繋いでいく。このステップを蒸留年度を重ねるごとに推進しています。

ポタニカル * 原酒 * 蒸留所

県ジンは、各県のポタニカルを1つに絞る「ワンポタニカル製造」に拘っています。1ポタニカルにすることで、味が分かり易くなる一方で素材勝負になるため各地の選りすぐりの逸品を使って蒸留をしています。一部の県ジンポタニカルは畑での提携農家さんと栽培もし始めています。原酒や蒸留所も可能な範囲で現地化して、ジンづくりを通して地元の盛り上げ、地元への貢献を推進して参ります。(県ジン総合プロデューサー林正勝)

◆本お知らせに関するお問い合わせ◆

スターマーク株式会社 メールアドレス pr @ starmark.co.jp