

甲州ぶどうを使った「山梨県ジン by agataJapan」 CAMPFIREにて先行販売プロジェクト開始

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

「日本のよいもの」を発信するスターマーク株式会社（東京都港区、代表取締役：林正勝）が展開する「県ジンプロジェクト」は、プロジェクト第15弾として、山梨県の「甲州ぶどう」の搾りかすを使用したクラフトジン「山梨県ジン」を開発しました。ワイン製造の過程で通常は活用されない未利用資源に新たな命を吹き込むサステナブルな一本をお届けします。

一般発売に先立ち、クラウドファンディングプラットフォーム「CAMPFIRE」にて、2025年11月6日（木）より先行販売プロジェクトを開始します。



“ワイン県” 山梨ならではのクラフトジン

「県ジンプロジェクト」は、47都道府県の特産品をボタニカルに使用したクラフトジンを開発し、地域の魅力を発信する取り組みです。第15弾となる山梨県で着目したのは、日本ワイン発祥の地・山梨を象徴する「甲州ぶどう」。その起源は古く、1000年以上の歴史を持つとも言われる、日本固有の品種です。きれいな藤紫色の果皮が特徴で、山梨県は全国一の生産量を誇っています。甲州ぶどうからつくられる白ワインは、ワイン県・山梨を代表する「甲州ワイン」として世界でも高い評価を得ています。

今回、「山梨県ジン」の開発にあたり、甲州ワインの製造工程で発生する「搾りかす（ポマース）」に着目しました。

キーボタニカルは甲州ぶどうのポマース



原料のポマースは、山梨県笛吹市で100年以上にわたりぶどう栽培を続けるワイナリー「矢作洋酒株式会社」のものを使用しています。矢作洋酒は、1914年(大正3年)に創業した老舗ワイナリーで、ぶどうの生産から醸造まで一貫して手作業で行なっています。低農薬栽培にこだわって育てられた甲州ぶどうの恵みを活かしたいと考え、今回、「山梨県ジン」のキーボタニカルに採用しました。白ワインの仕込み後に出るポマースを受け継ぎ、クラフトジンに生まれ変わらせることで、山梨のテロワールを表現しました。



ぶどうの個性が広がる エレガントな味わい

「山梨県ジン」の香りはほんのりフローラル。口に含むと、甲州ぶどう由来のやわらかな甘みとジュニパーの爽やかさが調和します。余韻は、イタリアの「グラッパ」やポマースブランデーを思わせるような、深みのある香りが広がります。ロックやソーダ割りで、ぶどうの個性を心地よく感じられるジンです。

山梨県ジン by agataJapan

アルコール度数: 40%

内容量: 500ml

クラウドファンディング開始 リリースイベントも

今回のクラウドファンディング プロジェクトでは、「山梨県ジン」のほか、ボタニカルの生産者である矢作洋酒のワインとの飲み比べや、富士急ハイランドのチケットセットなど、山梨の魅力を体感できるリターンをご用意しました。

「山梨県ジン」がいち早くお手元に届くプロジェクトをぜひご覧いただけましたら幸いです。

また、11/8(土)には、リリースを記念して山中湖にてパーティーイベントを開催します。予約不要ですので、ご興味がおありの方は当日現地にお越しください。

山梨県ジン クラファンプロジェクト概要

『【山梨県のクラフトジン】甲州ぶどうを使った”ポマース・ジン”を作りたい』

- ・プラットフォーム: CAMPFIRE(キャンプファイヤー)
- ・URL: <https://camp-fire.jp/projects/871413>
- ・募集期間: 2025年11月6日(木)～ 12月26日(金)まで
- ・目標金額: 800,000円(※All-in方式)

主なリターン:

【先行販売】山梨県ジン1本、2本、6本

【飲み比べ】山梨県ジン+矢作洋酒「無添加ワイン 甲斐國一宮 白」セット

【山梨体験コース】山梨県ジン + 富士急ハイランド ペアチケット/CYCLサウナ入浴券など

山梨県ジン リリース記念パーティー「FUJI Ambient Session」

日時: 2025年11月8日(土) 13:00-21:00

会場: みちて、めぐりて FLOW CAFE(the 508内) <https://the-508.com/>

〒401-0502 南都留郡 山中湖村平野508-113

入場料: 3,000円(税込)



◆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ボタニカルに使用し、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: 【公開用】県ジンプロジェクト資料 <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

全国の県ジンの飲めるお店マップはこちら▶https://bit.ly/edit_kengin_map

◆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://shinisetsuhan.net>

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

「agataJapan®」が目指す世界

47都道府県と195カ国をつなぎ文化の交差点づくり



agataの由来 県という漢字の旧い読み方「あがた」を英語表記に直すことで、「日本各地の新旧よいものをグローバルフォーマットで発信する」という意味を込めました。ロゴデザインは水引をモチーフとして、世界と日本の調和を象徴しています。

©2023 STARMARK株式会社 All Rights Reserved. -3-

【公開用】県ジンのテロワール化について

「日本をつなぐクラフトジン」県ジンは、地元を大切に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、ジンづくりを通じて地元の盛り上げ、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