

青森県産りんごのアップルブランデーづくりから生まれた
～県ジンプロジェクト第16弾「青森県ジン by agataJapan」
2月10日より先行発売～

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(本社:東京都港区、代表取締役:林正勝)は、日本各地の魅力を発信する「県ジンプロジェクト」の第16弾として、アップルブランデーの製造・販売を行うモホドリ蒸溜研究所／有限会社サンアップル醸造ジャパン(本社:青森県五所川原市、代表者:木村 慎一)と連携し、青森県産のりんごを使用した「青森県ジン」を発売いたします。

本プロジェクトは、スターマーク株式会社が企画・プロデュースを行い、モホドリ蒸溜研究所が製造を手がけました。

一般販売に先駆け、本日2月10日(火)12時より、CAMPFIREにてクラウドファンディングを開始いたします。

CAMPFIREクラウドファンディングプロジェクト
青森県ジン 県ジンプロジェクト

プロジェクトページは[こちら](#)から
左記QRコードからもご覧いただけます。



青森県ジンについて



日本全国の「県」をテーマに、その土地の個性をクラフトジンに込めて発信する『県ジンプロジェクト by agataJapan』。第16弾となる今回の商品は、「青森県」をテーマに、スターマーク株式会社が企画・プロデュースを行い、モホドリ蒸溜研究所が製造を担当しました。

モホドリ蒸溜研究所では、アップルブランデーの製造・販売を行っており、原料となるりんごの栽培を自社で手がけるほか、りんご産業における農家の高齢化や後継者不足による耕作面積の減少、次世代の新規参入などの課題解決策として、品種を問わず一定価格で市場に出せないりんごを買い取りを行い原料として使用するなど、りんご農家の収益安定化を目指しています。また、製造工程で発生する残渣（発酵かす、搾りかす）をりんご栽培の際に堆肥として利用するなど、アップサイクルによる資源の有効活用にも取り組んでいます。

モホドリ蒸溜研究所のこうした取り組みの背景にある地域社会や循環型社会に貢献したいという理念と、県ジンプロジェクトの「日本をつなぐ」というコンセプトが共鳴し、今回協働で製品開発に臨むことになりました。

独自のベーススピリッツを開発



通常、ジンは通常、ニュートラルスピリッツと言われる穀物由来の癖のないアルコールにジュニパーベリーとボタニカルと呼ばれるハーブや果物等で香り付けをします。

元来、りんごはその香りをジンとして引き出すのが難しい素材ですが、「より青森県らしさを表現したい」という思いから、今回、モホドリ蒸溜所では、独自のベーススピリッツを開発するところから取り組むことになりました。これまでブランデーの製造を行ってきた同社にとって、スピリッツ製造は初めての挑戦であり、酒税法の規制をクリアできるよう、何度も試行錯誤と調整を重ねました。

その努力が味を結び、このたび「青森県ジン」はりんごの香りをよく感じられるクラフトジンに仕上がりました。

この青森発のクラフトジンをきっかけとして、青森県産りんごの魅力に親しんでいただけたら幸いです。

【青森県ジン by agataJapan】

- ・販売価格:4,950円(税込)
- ・容量:500ml
- ・アルコール度数:40%

製造元:モホドリ蒸溜研究所

販売者:スターマーク株式会社



◆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 <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

◆スターマーク株式会社 ★ S T A R M A R K ®

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。

【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。



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