

栃木県産「とちあいか」を使用したクラフトジンが誕生
～県ジンプロジェクト第18弾「栃木県ジン 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 by agataJapan」の第18弾として、栃木県産「とちあいか」を使用した「栃木県ジン」を発売いたします。

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
栃木県ジン 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。



栃木の"ハート"を届けたい

スターマーク株式会社が企画・販売を手がける、日本各地の特産品の魅力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』。その第18弾商品として、今回、キーボタニカルに栃木を代表する特産品であるいちごを使用した「栃木県ジン」が誕生しました。

栃木県は、いちごの生産において、収穫量日本一を誇る代表的な産地です。栃木県の魅力を1本のクラフトジンで表現しようとした時、私たちはこの日本一の栃木のいちごをキーボタニカルとして使用することにしました。

“日本一のいちご王国”が育てた香りを、甘さとしてではなく、香りの輪郭と余韻として丁寧に引き出した---

そんな想いで、いちごの魅力をそのまま閉じ込めた、香り高いクラフトジンに仕上げました。



ボタニカル・とちあいかについて

数あるいちごの品種の中から、私たちは、栃木が誇る新品種「とちあいか」をキーボタニカルに採用しました。とちあいかは、ふっくら丸みのある形をしており、縦に切ると、断面がハート型に見えることがあります。これを、私たちは「人と人とのつながり」の象徴的なサインと捉え、本プロジェクトが目指す「日本をつなぐクラフトジン」というテーマにも通じるものと考えました。

本製品に使用している「とちあいか」は、大ちゃん農園（栃木県足利市）で栽培されています。大ちゃん農園では、土づくりからこだわり、減農薬栽培にも注力し生産に取り組んでおり、今回、本プロジェクトの趣旨に賛同して原材料供給に協力をいただきました。

この「栃木県ジン」が、「いちご王国・栃木」の魅力を発信する一助になりましたら幸いです。



栃木県ジン おすすめの楽しみかた



栃木県ジンは、「料理と一緒に楽しめるジン」を目指して、食中に広がる香りの美しさや余韻の設計にこだわりました。いちごのやさしい香りが堪能できるジンソーダやジントニックがおすすめです。生ハムやカマンベールチーズ、ナッツやビターチョコなど・・・香りの余白を整えてくれる素材とのペアリングもお楽しみください。

【栃木県ジン 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:タテヤマブルーイング株式会社

販売者:スターマーク株式会社



栃木県ジン 応援チーム

県ジンプロジェクトでは、各県に活動の中心となる地域プロデューサーがいます。今回の栃木県ジンでは、下記の皆様にご協力をいただき製品化を実現しました。県内のみならず、世界展開を視野に入れ栃木県ジンを広めてまいります。

- ・栃木県ジンプロデューサー:石井 大洋 氏(株式会社石井機械製作所)
- ・栃木県応援団: 長 明美 氏(bar mood indigo)、飯島 三明 氏(Indigo Japanese Restaurant/Vridge)、小林 大介 氏(大ちゃん農園)

◆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



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カ国をつなぐ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。

【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。地元のボ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、各県のボタニカルを1つに絞る『ワンボタニカル製造』に拘っています。1ボタニカルにすることで、味が分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。一部の県ジンボ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