

報道関係者各位

2026年2月10日 No-305
スターマーク株式会社
千代むすび酒造株式会社
JA全農とっとり

【共同発表】スターマーク x 千代むすび酒造 x JA全農とっとり
鳥取県産「二十世紀梨」の瑞々しさを凝縮したクラフトジンが誕生
～県ジンプロジェクト第17弾「鳥取県ジン 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17弾として、千代むすび酒造株式会社(本社:鳥取県境港市、代表取締役:岡空聡)およびJA全農とっとり(正式名称:全国農業協同組合連合会 鳥取県本部、本社:鳥取県鳥取市、県本部長:小里司)と連携し、鳥取県特産の二十世紀梨を使用した「鳥取県ジン」を発売いたします。

本プロジェクトは、JA全農とっとりによる高品質な原料供給と品種選定のアドバイス、千代むすび酒造の高度な蒸留技術、そしてスターマークの企画・プロデュース力を結集し、鳥取の誇りである「二十世紀梨」の味わいを世界へ届けることを目的としています。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
鳥取県産 二十世紀梨をつかったクラフトジン「鳥取県ジン」

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。



鳥取の誇り「二十世紀梨」の瑞々しさを、この1本に。

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17弾となる今回の舞台は、雄大な大山と日本海に抱かれた、実り豊かな「鳥取県」です。

鳥取県が誇る「二十世紀梨」。甘みと酸味のバランス、シャリッとした食感とともに溢れ出す、あの瑞々しい味わいを、一本のクラフトジンに封じ込めることはできないか—

その想いを形にするべく、製造を担当したのは、境港で江戸後期から続く伝統を紡ぐ「千代むすび酒造」です。

長年培った技術と、鳥取の風土が育んだ二十世紀梨が出会い、フルーティーで透明感あふれるジンが誕生しました。

ボタニカル・二十世紀梨の魅力



鳥取県は100年以上の歴史をもつ日本有数の梨の産地。鳥取県を代表する特産品である梨を使って、新たな名産品としてのクラフトジンをつくりたいと考えました。

本商品の開発にあたっては、JA全農とっとりによる材料選定の監修と全面的な原料供給により、製品化を実現しました。

数ある梨の品種の中でも、120年以上の歴史を持ち、国内生産量1位の代表的ブランドとして圧倒的な認知度と不動の人気を誇る「二十世紀梨」の魅力を更新して発信してまいります。

梨の「命」を蒸留する難しさへの挑戦



実は、水分を多く含む果実は、ジンの素材としての扱いが難しいと言われています。中でも、梨はとても水分が多く、その繊細な香りを抽出するのは至難の業です。

今回製造を担当した千代むすび酒造では、過去に梨のリキュールに取り組みましたが、香りや味を表現することが難しく、終売した経緯がありました。

今度こそ、梨の「命」である「みずみずしさ」や上品な味わいを何とか表現したいー

開発にあたり、JA全農とつとりのアドバイスのもと、果皮が薄緑色の「青梨」の代表格である「二十世紀梨」と果皮が褐色の「赤梨」の一つで鳥取県オリジナル品種の「新甘泉(しんかんせん)」の2種類で試作を実施し、比較検討を行いました。

三社でテイastingを重ねた結果、さっぱりとした甘さと適度な酸味のバランスがジュニパーベリーとの相性も良いことから、「二十世紀梨」をキーボタニカルに採用。二十世紀梨の味わいを余すことなく表現するべく、果実を皮ごと使用し、通常のジン造りよりも手間をかけて蒸留を行いました。

千代むすび酒造の熟練の職人の蒸留技術によって、上品な香りをスピリッツの中に鮮やかに閉じ込めた1本。

是非、この味わいを皆さまに体験していただければ幸いです。

【鳥取県ジン 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：千代むすび酒造株式会社

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: 【公開用】県ジンプロジェクト資料 <https://bit.ly/kengin>

公式サイト <https://shinisetuhan.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

◆千代むすび酒造株式会社

鳥取県境港市大正町131

代表取締役社長 岡空 聡

事業内容 酒造・販売 ほか

◆JA全農とっとり(全国農業協同組合連合会 鳥取県本部)

鳥取県鳥取市末広温泉町723

県本部長 小里 司

事業内容 鳥取県産農畜産物(二十世紀梨、スイカ、鳥取和牛等)の集荷・販売、生産資材・生活用品の供給、農業経営サポート、物流網の管理、および鳥取県産ブランドのプロモーション・国内外への販路拡大 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://shinisetshuan.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）

©2023 STARMARK. ALL RIGHTS RESERVED. -3-

◆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