

八女茶の香りと余韻を一滴のジンに
～県ジンプロジェクト第23弾「福岡県ジン 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



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23弾として、株式会社高橋商店(所在地:福岡県八女市、代表取締役社長:中川拓也)と連携し、福岡県の特産品である八女茶を使用した「福岡県ジン by agataJapan」を発売いたします。

本プロジェクトでは、JAふくおか八女の協力のもと、老舗酒蔵・高橋商店が長年培った酒造りの技術により、スターマークが手がけるクラフトジンシリーズ「県ジンプロジェクト」の取り組みの一環として八女茶の魅力を新しい形で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、10月1日より、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

福岡県ジン 県ジンプロジェクト by agataJapan

『「福岡県ジン」八女茶の香りと余韻を一滴のジンに』

プロジェクトページは[こちら](#)から

右記QRコードからもご覧いただけます。



300年の酒蔵 高橋商店が挑む「福岡県ジン」



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』。第23弾となる今回の舞台は、山々に囲まれ、清らかな水に恵まれ、古くからお茶と酒造りの文化が根づいてきた福岡県八女市です。

この地で1717年の創業以来、日本酒「繁樹」を造り続けてきた老舗酒蔵である株式会社高橋商店が、「八女」の魅力を新しい形で伝えたい」という想いから、製造を担当しました。

ボタニカル・八女茶の魅力

「福岡県ジン」では、福岡県を代表する特産品であり、日本有数の高級茶として知られる「八女茶」をキーボタニカルに採用しました。

福岡県南部の豊かな水と、昼夜の寒暖差が大きく霧深い山間部の風土が育む八女茶は、約600年という長い歴史を持っています。テアニンを豊富に含んだ濃厚な旨味と、渋みの少ない上品な甘みは、まさに福岡県の自然と伝統の結晶です。

47都道府県の魅力を発信する「県ジンプロジェクト」において、福岡県を表現するには、この八女茶こそが最もふさわしいと考えました。豊かな旨味、上品な甘み、そしてふくよかな香りを持つ八女茶を、単なる原料としてではなく、福岡県が誇る土地の象徴としてジンに表現しています。

開発にあたっては、JAふくおか八女にご協力いただき、八女茶の魅力を最大限に引き出すための試行錯誤を重ねました。



構想から1年、完成までの道のり

お茶の香りは非常に繊細であり、蒸留時の熱や圧力の影響を受けやすく、抽出は至難の業でした。苦味や渋味を抑えつつ八女茶の香りを残し、ジンらしい爽快感と酒蔵らしいやわらかさを両立させるため、茶葉の使い方や抽出方法、蒸留のタイミングを何度も見直しました。

温度、圧力、蒸留速度、原酒の状態。一つ一つの条件が複雑に関係し、完成した時の香りを左右するジンづくり。数字上ではわずかな違いでも、グラスに注いだ時の印象は大きく変わります。

高橋商店の300年の歴史において初挑戦となった今回のジン開発では、日本酒造りで長年培った原酒の状態を見極め、蒸留の温度や圧力を細かく調整する技術と感覚を応用。日本酒の繊細な醸造技術と、焼酎の巧みな蒸留技術。その両方を併せ持つ高橋商店だからこそ辿り着くことができた、唯一無二の味わいに仕上がりました。



9月28日、待ちに待った福岡県ジンの完成を受け、福岡県ジン 地域プロデューサーを務める株式会社高橋商店 代表取締役 中川 拓也が、報告のためJAふくおか八女を訪問しました。代表理事組合長の野中 公彦様より、「新しい取り組みは面白い、八女のを一緒にたくさん広げていけたら。」と激励をいただきました。

【写真】右から野中公彦 代表理事組合長(JAふくおか八女)、中川拓也 代表取締役(株式会社高橋商店)



福岡県ジン、こだわりの味わい

ベーススピリッツには、福岡県にルーツを持つ「さなぶり焼酎」に由来する、高橋商店の大吟醸酒粕焼酎を使用しています。長年の酒造りと焼酎の蒸留で培った技術を応用し、理想の香りに近づけました。さらに、仕上げの加水(割水)にもこだわり、お茶から抽出したアロマウォーターを使用。

グラスに注いだ瞬間に八女茶の香りを感じ、口に含むとジュニパーベリーの清涼感が広がります。そして、余韻にお茶の旨味とやさしい苦味が残るジンが完成しました。ほのかに酒粕の華やかな印象が香る、上品な佇まいの1本です。

おすすめはソーダ割りです。八女茶の香りが広がり、食中酒としても楽しみやすくなります。トニックウォーターで割れば、ほのかな甘みと苦味が加わり、より華やかな味わいに。和食はもちろん、チーズ、ハーブを使った料理、魚料理、鶏料理とも相性の良いジンです。

【福岡県ジン by agataJapan】

・販売価格:6,600円(税込)

・容量:500ml

・アルコール度数:40%

・製造元:株式会社高橋商店

・販売者:スターマーク株式会社



◆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://shinisetuahan.net>

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

◆株式会社高橋商店

福岡県八女市本町2-22-1

代表取締役 中川 拓也

事業内容 清酒製造業



江戸時代 享保2年(1717)創業。

『酒を量る榊が繁るように(榊々繁昌)』すなわち、人の笑顔と幸せが広がることを願って名づけられた「繁榊(しげます)」。

「麹づくり」へのこだわりをもって、江戸時代から続く300年の歴史と職人の手仕事を大切に受け継ぎながら、人と食卓に寄り添う酒をつくっています。

【WEBサイト】<https://shigemasu.co.jp/>

【公式SNS】https://www.instagram.com/shigemasu_sake/

◆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://shinisetsuman.net/collections/kenjinproject>

商品販売ページ

https://bit.ly/ec_kengin

クラファンページ

<https://camp-fire.jp/projects/962177/>

「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。

ボタニカル * 原酒 * 蒸留所

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