

米づくりから酒造りまでオーガニックにこだわった次世代日本酒のシンボルに  
酒蔵・仁井田本家と新たな酒造りにも挑戦

つなぐ

「つなぐ 純米酒 白露仕込み」完成のお知らせ

2024年9月吉日

一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン (OVJ)

ビオサケプロジェクト事務局



はじめに

平素大変お世話になっております。

2022年、これまで有機 JAS 規格の対象外だった「酒類」が、改正 JAS 法施行に伴い対象になり、認証取得の蔵元も増加しています。一方で、オーガニック、ナチュラルな志向のお酒を作る新たな蔵元も出現し始め、提供する販売店や飲食店も現れ始めています。オーガニックな日本酒や自然酒などの「ビオサケ」は追い風が吹く状況であり、ビジネスとしても活性化することが予測されます。

この状況に合わせて、オーガニックなお酒「ビオサケ」を盛り上げるプロジェクトを行ってきた一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン (OVJ) では、その価値をさらに広く伝えるために、プロジェクトチーム自ら酒米から酒造りを行い、「ビオサケ」のシンボルとなりうるオリジナル商品「つなぐ」を、2年をかけて完成させました。2024年10月3日以降、随時販売を受付いたします。今季のみの数量限定販売です。酒販店さまはもちろん、飲食店さま、酒類愛好家のみなさまからのお問い合わせ、お待ちしております。

## 商品について

商品名 : つなぐ 純米酒 白露仕込み  
容量 : 720ml  
原材料 : 長谷産亀の尾×愛川産山田錦、米糶（国産米）  
製造場所 : 福島県郡山市田村町  
製造方法 : 水酏×白露（夏）仕込み  
精米歩合 : 90%  
アルコール度数 : 14%  
杜氏 : 仁井田穩彦／内藤高行  
製造元 : 仁井田本家  
販売元 : 恵比寿松田酒店  
電話 : 080-6542-1892  
商品情報 : <https://biosake.ovj.jp/>



つなぐ



酒米は、長野県伊那市長谷で新規就農した谷口修氏が、伝統ある「亀の尾」を自然栽培で育てました。また、ビオサケプロジェクトが中心となり、神奈川県愛川町で有機栽培で「山田錦」を育てました。

その双方を用い、福島郡山のオーガニックな酒造りを行う「仁井田本家」が、ビオサケの新たな可能性を探る酒造りに挑戦。古来の製造方法のひとつ「水酏」を現代の技術とハイブリットにアレンジ。それを夏から秋にかけて製造する「白露仕込み」で仕上げました。

名前には、米づくりと酒造り、そして飲む人を「つなぐ」存在になりたいという思いを込めました。オーガニックな自然の力が詰まった、ビオサケの未来を感じる一本です。

## 商品を体験&購入できる場所

2024年10月3日(木)に試作が完成予定。それにあわせて、同日より3日間開催される、「オーガニックライフスタイル EXPO2024」会場内の「ビオサケ試飲ブース」にて、お披露目の無料試飲会を実施いたします。主催者ページで事前予約いただければ、無料で入場でき、試飲いただけます。数に限りがありますので、お早めにお越しください。

**★当日のみ、生酒バージョンを試飲&販売します。生の販売は本会場のみ(予定)です!**



- 展示会名 : 第9回オーガニックライフスタイル EXPO EAST in 東京 2024  
<https://ole.ofj.or.jp/>
- 会場 : 東京都立産業貿易センター 浜松町館 2~5 階
- 入場料 : 1000 円 (招待状持参、事前受付で無料)
- 試飲会場 : 3 階 3F-46 他のビオサケ商品やおつまみなども提供・販売

上記以外にも、10月から12月にかけて、ビオサケに合うおつまみなどと共に「つなぐ」を体験いただける試飲会も企画予定です。詳細はビオサケオフィシャルサイト (<https://biosake.ovj.jp/>) およびインスタグラム (<https://www.instagram.com/bio.sake/>) にて随時発信します。

購入ご希望の際は、以下より恵比寿松田酒店にお問い合わせください。

- ・酒販店さま <https://organicsake.jp/contact/>
- ※1 ケース 12 本単位での購入をお願いいたします。3 ケース以上で送料無料です
- ・一般購入者さま <https://naturallife.official.ec>



## バイオサケとは

「バイオサケ」とは、田んぼと酒造りと消費者をつなぐプロジェクト。自然環境を生かして育てた農産物と、水、土、気候などを生かして醸造した、オーガニック（※）なお酒の総称です。

オーガニックの普及活動を行うオーガニックヴィレッジジャパン（OVJ）を中心に、酒蔵、販売事業者、飲食店、生産者、認証事業者などが集まり、環境に配慮した農業と酒造りを応援しています。



消費者がバイオサケを購入することで、酒蔵がもっとバイオサケを作ろうと思う。酒蔵がバイオサケを作れば、生産者が環境に優しいオーガニックな原料を作ろうとする。オーガニックな生産が増えれば、農地を中心に環境が良くなる。環境が良くなれば、持続可能な社会につながり、消費者の未来につながる。

こうした循環を作り上げるために、私たちはオーガニックを大事にする蔵と酒こそ、日本の酒の未来、ひいてはオーガニックを普及推進する根本をなす、日本の食文化と農業を次世代につなぐために重要な存在と捉えています。そこで、一般的に「オーガニック」と同義に使用される表現「バイオ」を採用し、「バイオサケ」というキーワードを打ち出しました。

具体的には、以下の2つのいずれかに該当する酒を「バイオサケ」と定義します。

- ・有機 JAS 認証を取得している
- ・可能な限り農薬化学肥料を使用しない原材料を使用し、自然の力を生かした製造方法を採用している

※ここでの「オーガニック」「ビオ」は、有機認証取得している農家・酒蔵に加えて、これから認証取得を志す酒蔵や農業者を含めた、広義の解釈を採用しています

※従って、有機 JAS 認証等のように商品を区分けするための意図はありません。ただ、今後の表示ルールの変更も考慮し、「ビオサケ」という名称の発展的変更も検討しています

## ビオサケプロジェクトのアクション

あまり知られていませんが、意識ある蔵元はすでに「ビオサケ」の価値観をもち、該当するお酒を生み出し、社会にその価値を提供しています。

一方で、現実的に課題は多く、取り組みの途上にある蔵も少なくありません。

そうした酒造りの姿勢を持つ全国の蔵元・農家に加え、それらを取り扱う小売・飲食を担うステイクホルダーのみなさまを、私たちは応援していきたいと思えます。そのために「ビオサケ」の価値認知を国内外で高め、業界の枠を超え、さまざまな活動を展開していきます。

具体的には、以下のアクションを起こしていきます。

- ・「ビオサケ」に該当するお酒を製造する蔵元情報および、商品リスト、購入できる店、飲食できる店などを集約したウェブサイトの構築、ウェブメディアを通じた情報発信
- ・「ビオサケ」に該当するお酒を集約し、広くその価値を体感できる試飲会、イベント等の企画運営
- ・「ビオサケ」を製造する蔵元の知見、技術等を学べる場の提供。蔵元や販売事業者、飲食事業者等の情報交換の場の構築
- ・上記に付随する価値を広げるためのメディアやイベント事業者等との連携した事業の展開

など

上記活動を継続的に行うために、酒蔵さま、関係者さまのご協力が不可欠です。そのための制度として、「ビオサケ会員」を創設しています。ぜひ会員になっていただき、ともにビオサケの価値を高め、広めていただければ幸いです。詳しくはビオサケオフィシャルサイト (<https://biosake.ovj.jp/>) でご確認ください。

同時に、ビオサケの価値を広めてくれるアンバサダー制度（仮）も検討しています。関心ある方はお気軽に事務局までお問い合わせください。

ご不明な点は、遠慮なく OVJ 事務局までお問い合わせください。

## OVJ（オーガニックヴィレッジジャパン）とは

オーガニックの普及拡大を目指し、メディア制作やイベント企画等を行う、オーガニック & ナチュラルの食品メーカー、小売店、認証団体、関連事業者により構成される一般社団法人。2014年設立。ビオサケプロジェクトは2017年より開始し、試飲イベントやオンライン勉強会、交流会などを実施。今年5月には日本醸造協会のセミナーで「ビオサケ」について講演を行いました。

<https://ovj.jp/>

## お問い合わせ

- ・商品購入に関するお問い合わせ

恵比寿松田酒店 担当：松田 TEL：080-6542-1892

- ・ビオサケプロジェクトに関するお問い合わせ

一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン(OVJ)事務局

ビオサケプロジェクト担当：種藤 TEL：03-6380-2168

Mail：[info@ovj.jp](mailto:info@ovj.jp) URL：<http://ovj.jp>