

s報道関係者各位

2025年3月31日
株式会社SANABURI

**稲とアガベ関連会社 株式会社SANABURIが
ホップ・にがり・コーヒー・八朔ピールを使った
クラフトジンの実験酒「SANABURI GIN prototype02」を
3月31日（月）より予約開始
～4500本の数量限定～**

秋田県男鹿市でクラフトサケ醸造所を軸にまちづくりを行っている「稲とアガベ株式会社」の関連会社である、株式会社SANABURI（秋田県男鹿市、代表：齋藤翔太）は、酒造りの副産物である酒粕からアルコールを抽出して新たな価値を生み出す蒸留所「早苗饗（さなぶり）蒸留所」にて製造した、稲とアガベのクラフトサケ「花風」で使用しているホップ、男鹿工房にて男鹿塩を製造する過程で出てくる「にがり」、さとやまコーヒーのコーヒー豆、和歌山県紀の川市の八旗農園で廃棄される八朔の皮を使った実験酒第2弾商品として、「SANABURI GIN prototype02」の予約販売を数量限定で、3月31日（月）より開始いたします。



<SANABURI GIN prototype02 開発秘話>

オーソドックスなドライジンを目指しつつ、随所に男鹿や稲とアガベの要素を散りばめました。まず、稲とアガベのクラフトサケ「花風」で使用されたホップを再活用しています。

「花風」製造に当たってはホップを水に浸してできる「ホップ水」を使用していますが、アルコールで抽出される成分はまだホップに残っているため、それをアップサイクルしました。さらに、男鹿工房の塩の製造過程で生じるにがりを使用することで水の硬度を上げ、よりドライな味わいのジンに仕上げている他、味を引き締めるための要素として男鹿を拠点に活動するさとやまコーヒーのコーヒーも加えています。

「早苗饗（さなぶり）蒸留所」は、「SANABURI構想」を元に、酒粕やそれに含まれるアルコールをはじめとする廃棄リスクの高い食材に新たな価値を生み出すことを軸に立ち上げました。今回のジンの開発には、稲とアガベの八朔どぶろく製造時にお付き合いさせていただき、代表の齋藤が前職時代にお世話になった和歌山県の八旗（はっき）農園から買い取った八朔の皮もジンの原料として活用しています。これまで八旗農園では、冷凍保存していた八朔の皮の使い道が決まらず、結果的に一部廃棄せざるを得ない状況でした。この取り組みは、他の蒸留所でも活用したいという要望をいただいております、今後さらなる展開を検討しています。

にがり / 男鹿工房



男鹿塩工房は秋田県に在る唯一つの塩工房です。自然豊かな土地で丁寧に塩づくりをしています。昔は数社塩工房がありましたが、現在は男鹿工房だけです。創業18年目となり、現在は2代目の社長に塩づくりが受け継がれ、職人さんや従業員の方を含め9名で塩作りを行っています。

株式会社 男鹿工房

所在地：秋田県男鹿市船川港船川字海岸通り2号9-5

事業内容：塩及び調味料の製造

HP：<https://ogakoubo.com/>

コーヒー / さとやまコーヒー



美味しく楽しくコーヒーを飲んでもらいたい。すべては美味しく楽しくコーヒーを飲んでもらうために。そのために、直接産地に赴き、生産者と丁寧にコミュニケーションをとる。目と舌で確かめたコーヒーを、適正な価格で買い付け、それをお客様にできるだけ丁寧に伝える。コーヒーの収量が減っちゃう。生産者が苦しんでいるかも。そんな心配ごとや罪悪感を感じずに、清々しくコーヒーを飲みたい。むしろ、

コーヒーを飲むことが世界の好循環を生むことにつながれば最高だ。そうやってさとやまコーヒーは持続可能な社会を目指します。

株式会社 合同会社秋田里山デザイン

所在地：秋田県男鹿市船川港船川字栄町89-3

事業内容：コーヒーの製造

HP：<https://satoyamacoffee.com/>

八朔ピール / 八旗農園



八旗（はっき）農園は、温暖な和歌山県の北部、和泉山脈の南に位置し、日本有数の多雨地帯である大台ヶ原を水源とする紀の川によって育まれた桃栽培に適した土壌でこの地である江戸時代から続く桃作りの伝統を受け継ぎ、「あら川の桃」を栽培しています。和歌山県の桃生産は全国4位で、西日本では最も多い生産量を誇る、日本有数の桃の産地で、その中心が「あら川の桃」です。八旗農園では、桃の栽培の他、和歌山県産の様々な果物のピューレ等への加工にも取り組んでいます。

株式会社 八旗農園

所在地：和歌山県紀の川市桃山町元266-3

事業内容：果樹の生産・加工

HP：<https://www.hakkifarm.com/>

ホップ / 稲とアガベ「花風」



アメリカ産、ニュージーランド産のホップを使用しており、爽やかな青い香りが特徴です。「花風」製造に当たってはホップを水に浸してできる「ホップ水」を使用していますが、アルコールで抽出される成分はまだホップに残っているため、それをアップサイクルしています。

<実験酒第二弾商品「SANABURI GIN prototype02」概要>

商品名：SANABURI GIN prototype02

価格：4,000円（税抜）

品目：スピリッツ

アルコール度数：47%

容器：500ml瓶

原料原産地名：原料用アルコール（国内製造）、粕取焼酎（秋田県製造）

<予約サイト>

○個人のお客様用

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScvw_lbIU5RFo_xISBtL0cD1KNcGgCpVBZ2Anj68VzgP8vjw/viewform?usp=dialog

○酒販店様用（※prototype01でエントリー済みの酒販店様は登録不要です）
<https://docs.google.com/forms/d/14MN3oqoyatxsHSNRIELEMfIEVRAN9ZxzB2I1W4wYoE/e/dit>

<「早苗饗（さなぶり）蒸留所」について>

「早苗饗（さなぶり）蒸留所」の開業背景には、酒を作る過程で出る酒粕や残留するアルコールなど、これまで廃棄リスクが高かった素材を活用し、新たな価値を生み出したいという「SANABURI構想」があります。この構想は、稲とアガベが創業当初から大切にしてきた理念です。2022年4月には、廃棄リスクの高い食材を宝物に変える食品加工場「SANABURI FACTORY」をオープンし、動物性不使用の代替マヨネーズ「発酵マヨ」などを販売してまいりました。

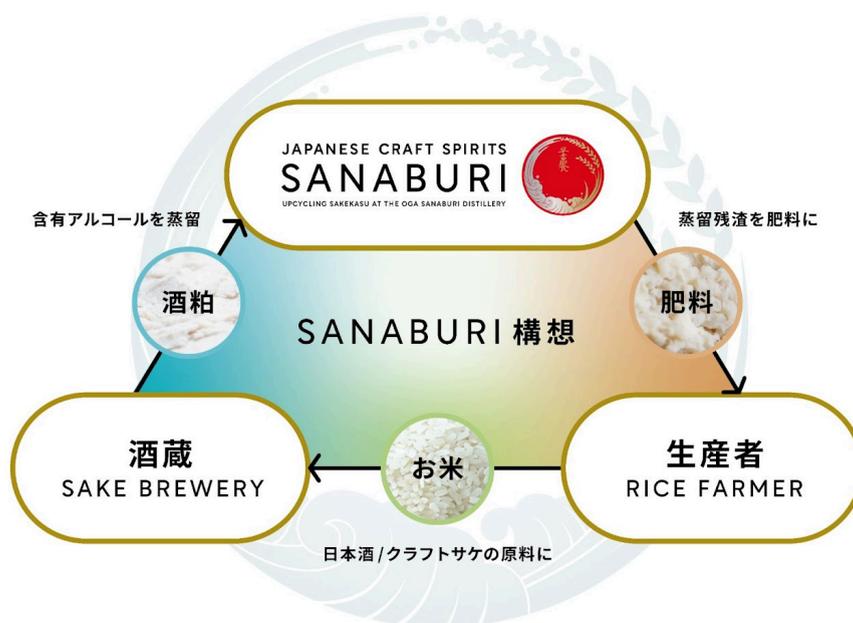
（SANABURI FACTORYリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000097044.html>）

「SANABURI構想」とは、酒粕やそれに含まれるアルコールをはじめとする廃棄リスクの高い食材に新たな価値を生み出すことを目指すもので、今回開業する「早苗饗（さなぶり）蒸留所」でもその理念を実現します。クラフトサケの醸造過程で生じる酒粕や、「発酵マヨ」を作る際に酒粕から取り除くアルコールを無駄にせず、蒸留酒として新しい価値を生み出すことを目指しています。クラフトサケに留まらず、蒸留酒の可能性も広げていきたいと考え、早苗饗（さなぶり）蒸留所では、スピリッツやジン、リキュールなどを「JAPANESE CRAFT SPRITS SANABURI」として製造してまいります。

開業リリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000156284.html>

撮影：伊藤靖史（Creative Peg Works）

<SANABURI構想について>





株式会社SANABURI 代表取締役 / 稲とアガベ株式会社 取締役 齋藤翔太 コメント



ジンラバーの皆さま、大変お待たせいたしました。早苗饗蒸留所より、いよいよクラフトジンのリリースです。先日リリースした山椒スピリッツに加えて、早苗饗蒸留所のもう一つの定番となるクラフトジン、今回も多くの方々のお力添えをいただき素晴らしい製品が完成しました。男鹿の要素に加えて、和歌山の八旗農園さんとも再び縁が繋がり、個人的にも大変思い入れのあるお酒となっております。ドライに仕上げたオリジナルのクラフトジンは、Barシーンだけではなく、日常の食事シーンにも溶け込める逸品です。第1弾実験酒の山椒スピリッツと合わせて、どうぞお楽しみください！

株式会社SANABURI 早苗饗蒸留所 醸造家 鶴田一樹 コメント



はじめまして。早苗饗蒸留所、ディスティラーの鶴田です。第一弾の山椒スピリッツに続き、第二弾はクラフトジンとなります。その昔、ジンは海運貿易の発展によって世界中から香辛料がヨーロッパに持ち込まれたことによって誕生しました。SANABURI GINが古くから交易の拠点として栄えた、ここ男鹿で生まれたのも何かの縁かもしれません。このジンはロンドンドライジンを目指し、ジンソーダ、ジントニックはもちろんのこと、僕の愛してやまない

Barカルチャーやカクテルへの使用も意識したジンになっています。蒸留家である前に、一

人のBar好きとしてBarシーンの皆様に手に取っていただきたいと思うだけでなく、より多くの方のグラスの中に注がれることを願っております。

<株式会社SANABURIについて>

株式会社SANABURIは、稲とアガベとその仲間たち約10名で設立し、秋田県男鹿市で2025年1月から稼働を開始した「早苗饗（さなぶり）蒸留所」を運営。昔の農家の人たちが、酒蔵から酒粕を買い取り、それを蒸留して残渣を畑の肥料にし、蒸留液を田植えの後の神事である「早苗饗」で飲んでいた、その文化を現代的に再現し、酒や食品を通して酒粕に新たな価値を与えていくことを目指しています。

<会社概要>

社名 : 株式会社SANABURI
所在地 : 秋田県男鹿市船川港船川字化世沢175番11
代表者 : 代表取締役 齋藤翔太
共同発起人 : 岡住修兵、井上豪希、井上桃子、齋藤智法、折茂彰弘、市川千尋、石田遼、末松宏一、他
設立日 : 2023年6月
事業内容 : 蒸留酒の製造・販売
HP : 現在準備中

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社SANABURI 広報：市川千尋

tel:080-8028-5532 e-mail : ichikawa@worg.co.jp