

## クラフトコーラブランド「伊良コーラ」のコーラ粕を再利用したSake、 「稲とアガベ」「haccoba」にて製造決定！2023年6月に同時発売予定。 『伊良コーラ』（缶タイプ）の新発売を記念したコラボレーション

クラフトコーラ専門メーカー「伊良コーラ（いよしコーラ）」（東京都新宿区、代表：小林隆英）は、酒蔵を営む稲とアガベ株式会社（秋田県男鹿市、代表：岡住修兵）と株式会社haccoba（福島県南相馬市、代表：佐藤太亮）とコラボレーションし、コーラ粕をお米と一緒に発酵させたお酒を製造します。

『伊良コーラ』（缶タイプ）の新発売を記念した取り組みとして、2023年4月からプロダクト開発を本格始動し、2023年6月の同時発売を目指します。



「伊良コーラ」代表 小林隆英と各社代表（左写真：株式会社haccoba 佐藤太亮氏／右写真：稲とアガベ株式会社 岡住修兵氏）

### 『伊良コーラ』（缶タイプ）の新発売を記念して

2018年7月に世界で初めてのクラフトコーラ専門店・専門メーカー\*として誕生した「伊良コーラ」。2022年春に「より多くの人に伊良コーラを届けるにはどうしたらいいか？」を考えた結果、人へ届けることに特化した“缶”という形態に挑戦することを決めました。

そこから試行錯誤を経て、2023年3月いよいよ缶タイプの販売をスタートしています。

3社の出会いは2022年9月に京都で開催されたカンファレンス「Industry Co-Creation (ICC) サミット KYOTO 2022」。クラフトドリンクのブランドとして歩みをともしにする3社で意気投合し、本取り組みが実現することとなりました。



- Industry Co-Creation (ICC) サミット  
<https://industry-co-creation.com/>

【写真】  
ICCサミット「D2C&サブスク カタパルト」  
準優勝時の「伊良コーラ」代表 小林隆英

## クラフトメーカーが手を組み、未利用資源を循環させるものづくり

クラフトメーカーとしてプロダクトを製造する際にどうしても生まれてしまう粕（かす）。例えば、酒蔵の場合はお酒を搾った際に出る「酒粕」。クラフトコーラメーカーの場合はスパイスや柑橘などの「コーラ粕」。

製造時に出してしまう未利用資源を活用したプロダクトを開発することで、新たな付加価値が生まれていくことを期待しています。



【写真】実験用のコーラ粕受け渡しの様子

## 今後の具体的な取り組みと情報発信について

先日、「伊良コーラ」のコーラ粕を受け取り、各社でプロダクト開発を進めております。

稲とアガベ、haccobaにてそれぞれ2023年4月頃から製造を開始し、2023年6月の発売を目指しております。

製造を開始し次第、各社SNSにて情報発信をしていきます。

### ▼「伊良コーラ」公式SNSアカウント

- ・ Instagram : <https://www.instagram.com/iyoshicola/>
- ・ Twitter : <https://twitter.com/iyoshicola>
- ・ Facebook : <https://www.facebook.com/iyoshicola1>
- ・ 小林隆英 Instagram : [https://www.instagram.com/cola\\_kobayashi/](https://www.instagram.com/cola_kobayashi/)
- ・ 小林隆英 note : <https://note.iyoshicola.com/>

### ▼「稲とアガベ」公式SNSアカウント

- ・ Instagram : <https://www.instagram.com/ine.to.agave/>
- ・ Facebook : <https://www.facebook.com/inetoagave>
- ・ 岡住修兵Twitter : <https://twitter.com/okazumisakehei>

### ▼「haccoba」公式SNSアカウント

- ・ Twitter : <https://twitter.com/haccoba>
- ・ Facebook : <https://www.facebook.com/haccoba>
- ・ Instagram : <https://www.instagram.com/haccoba>
- ・ LINE : <https://page.line.me/184glmhu>
- ・ note : <https://note.com/haccoba>

## 稲とアガベ株式会社について



稲とアガベは、秋田県男鹿市で2021年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造し、清酒製造参入規制の緩和を目指しています。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。現在の日本では、「日本酒」を造るための免許の新規発行が原則認められていません。そのため新しい醸造所は、「日本酒」を造ることができません。しかし、2020年4月の法律改正により、海外輸出向けという条件付きで、免許が発行されるようになりました。稲とアガベはこの新しい免許を活用し、輸出用の日本酒を造り、世界の方々に日本酒の魅力を知っていただくことを目指しています。稲とアガベは「日本酒特区の新規創出」「男鹿酒シティ構想」「地域の未来を担う人材の創出」、この3つを目指し「男鹿の風土を醸す」ことを経営理念に活動しています。

<公式HP> <https://inetoagave.com/>

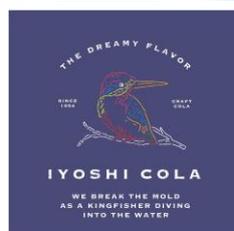
## 株式会社haccobaについて



2021年2月に福島の小高というまちで誕生した酒蔵。「酒づくりをもっと自由に」という思いのもと、ジャンルの垣根を超えた自由な酒づくりを行う。日本酒にクラフトビールの製法をかけ合わせたお酒をメインで展開。かつてのどぶろくづくりにも通ずる、クラフトビールの自由なカルチャーで日本酒を再編集することで、日本酒のフロンティアを切り拓いていく。

<公式HP・オンラインストア> <https://haccoba.com>

## 伊良コーラについて



2018年7月に東京に誕生した、世界で初めてのクラフトコーラ専門店・専門メーカー。「伊良コーラ」の代表を務める「コーラ小林」の祖父「伊東良太郎」は和漢方職人でした。伊良コーラは彼が昭和29年に開業した和漢方工房「伊良薬工（いよしやっこう）」の跡地（東京・下落合）にて作られています。今は亡き和漢方職人「伊東良太郎」の魂を受け継ぎ、「伊良コーラ」は誕生しました。現在では、百貨店・飲食店・高級スーパー/小売店・レジャー施設・銭湯/サウナなど様々な店舗でお取り扱いいただいております。

<公式HP> <https://iyoshicola.com/>

<伊良コーラ オンラインストア> <https://shop.iyoshicola.com/>

<直営店>

- **伊良コーラ総本店下落合**  
東京都新宿区高田馬場3-44-2  
営業日：土・日・祝  
時間：11:00-17:00
- **伊良コーラ渋谷店**  
東京都渋谷区神宮前5-29-12  
営業日：年中無休 ※年末年始を除く  
時間：13:00-19:00

\*「世界初のクラフトコーラ専門メーカー/専門店」

・2018年7月 自社調べ

・日本国内外における「クラフトコーラを専門に扱うメーカー」として

### 【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

伊良コーラ（株式会社GRAND GIFT）広報担当 メールアドレス：[press@iyoshicola.com](mailto:press@iyoshicola.com)

### 【業務用お取引をご希望の方】

伊良コーラ卸専用サイト（<https://iyoshi.i9.bcart.jp>）にご登録ください。