

「粕」の価値を新たに醸すクラフトコーラのシリーズ 「伊良コーラ new brew」を立ち上げ

第1弾は「mitosaya薬草園蒸留所」とコラボ 今後もコラボ商品をリリース予定

クラフトコーラ専門メーカー/専門店「伊良コーラ（いよしコーラ）」（代表：コーラ小林）は、お酒を始めとする飲料や食品の製造時に発生する「粕（かす）」の可能性に着目したクラフトコーラのシリーズ「伊良コーラ new brew」を立ち上げます。

「粕」に秘められた可能性を、様々なスパイスや柑橘から成るクラフトコーラによって最大限引きだし、新たな味の探求を行います。未知なる融合が醸し出す奥深い味わいをぜひご堪能ください。

第1弾はmitosaya薬草園蒸留所とコラボ

new brewの第1弾は伊良コーラの既存プロジェクトライン「日本を、飲む。」（4月度：千葉・大多喜）を兼ねて伊良コーラ公式オンラインストア（[リンク](#)）にて**2023年4月29日（土）12:00より発売**します。



この商品はmitosaya株式会社（代表：江口宏志）が運営するmitosaya薬草園蒸留所（以下、mitosaya）で蒸留を行う際に出る蒸留粕（もろみ）を使ったクラフトコーラです。またmitosayaが2023年5月9日にオープンするノンアルコール飲料の製造・充填を行う都市型のボトリング工場『CAN-PANY』（東京都江東区）と連携し、炭酸化して缶への充填を行いました。

mitosayaでは、千葉県の大田町にある自社で果樹や薬草・ハーブの栽培と蒸留を行っています。「自然からの小さな発見を形にする」をモットーに、これまでに150種を超える蒸留酒、季節の恵みを閉じ込めた加工品、プロダクトなどをリリースしてきました。

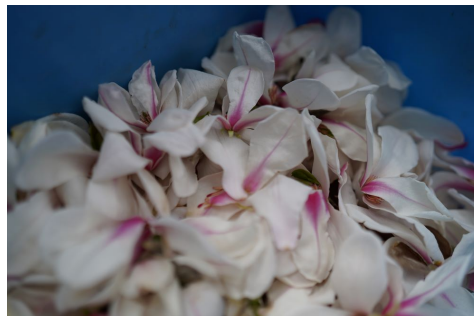
mitosayaで蒸留を行う際に出る蒸留粕を利用することで原材料を余すことなく使うことができます。今回販売する商品は、**レモンとカイツカイブキの蒸留粕をベースに製造したシロップにコブシとウグイスカズラの花を漬け込み、クラフトコーラに仕上げました。**さまざまな果実やハーブが1本の缶の中で複雑に組み合わせられた奥深い味わいをお楽しみいただけます。

伊良コーラとmitosayaの出会い

伊良コーラでは、代表のコーラ小林が日本を巡る中で出会った「物語のある素材」を使い、物語の語り部としてのクラフトコーラを制作する企画「日本を、飲む」を定期的に行っています。

今年4月の「日本を、飲む」は、mitosayaをパートナーに迎えて実施することとなり、原料の採集のために千葉県夷隅郡大多喜町にあるmitosayaの蒸留所と薬草園を訪れました。

当初、コブシやウグイスカズラといった花を原料として使用する予定でしたが、蒸留所を見学させていただいている際に、様々な植物の蒸留粕が存在することが判明。併せてコーラの原料とすることで、面白い味を引き出せるのではないかと考えました。



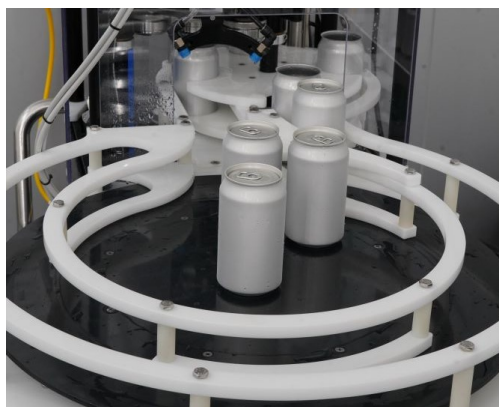
その後、実際に蒸留粕を提供いただき早速製造に取り掛かりました。

すでに蒸留を経た原材料を使用していることから、有効な香り成分はもう無くなってしまっているのではないかと予想に反し、出来上がったクラフトコーラは、飲んだ瞬間、口の中で花が開くようなふんわりと香る味わいと複雑な香りを併せ持つものでした。

そこで、今後も「粕」をテーマとしたクラフトコーラをリリースしていくことが決まり、mitosayaとの取り組みがその第1弾となりました。

なお、今回はmitosayaが新しくオープンする都市型のボトリング工場『CAN-PANY』にて缶へと充填されました。

小ロット生産にも対応した充填所で、オリジナル商品の製造が可能です。伊良コーラ new brewでは今後もmitosaya及びCAN-PANYと連携し、皆さんの手にとっていただきやすい缶の形で提供を続ける予定です。



商品・販売店情報

【商品名】日本を、飲む。千葉・大多喜 / 伊良コーラ new brew ft. mitosaya

【発売日】2023年4月29日（土）

【取扱店】

- 伊良コーラ 総本店下落合、渋谷店、オンラインストア
- CAN-PANY内 バースペース「Drinkbar」
- 二子玉川 蔦屋家電、梅田 蔦屋書店（5/10から数量限定で販売開始予定）

※その他一部の小売店様にて取扱い可能性あり

※発売日時、在庫状況は各販売店で異なります。

【内容量】350ml / 【小売希望価格】600円+税

【原材料】コーラシロップ（レモン果皮、カイズカイブキ、コブシ、ウグイスカズラを含む）/炭酸



mitosaya株式会社について



mitosayaは千葉県夷隅郡大多喜町にある蒸留所です。自社で栽培する果樹や薬草・ハーブ、全国の信頼できるパートナーたちの作る豊かな恵みを使い、発酵や蒸留という技術を用いてものづくりを行っています。「自然からの小さな発見を形にする」をモットーに、これまでに150種を超える蒸留酒、季節の恵みを閉じ込めた加工品、プロダクトなどをリリースしています。

- 公式HP : <https://mitosaya.com/>
- Twitter : <https://twitter.com/3tosaya>
- Instagram : <https://www.instagram.com/3tosaya/>
- Facebook : <https://www.facebook.com/3tosaya/>



CAN-PANY

CAN-PANYは2023年5月に東京都江東区清澄白河にオープンする、ノンアルコール飲料の製造・充填を行うボトリング工場です。CAN-PANYという名前は「充填する仲間」という意味の新しい言葉。見たこともないほど美しく、機能的で衛生的な工場から、旬の素材を使った炭酸飲料や、オリジナルティーのあるレシピからつくられたモクテルが生まれます。

- 公式HP : <https://can-pany.com/>
- Twitter : https://twitter.com/can_pany
- Instagram : https://www.instagram.com/can_pany/

伊良コーラ代表 コーラ小林



コーラ小林 (Cola Kobayashi)

伊良コーラ代表/コーラ職人。1989年・東京生まれ。和漢方職人「伊東良太郎」を祖父に持つ。北海道大学農学部卒業後、大手企業に勤務しながら、大好きなコーラ作りの探求を進め、2018年7月にクラフトコーラ専門メーカー・専門店「伊良コーラ」を立ち上げる。

- Twitter : https://twitter.com/cola_kobayashi
- Instagram : https://www.instagram.com/cola_kobayashi/
- note : <https://note.iyoshicola.com/>

伊良コーラについて



2018年7月に東京に誕生した、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/>

<公式アカウント>

- Instagram : [@iyoshicola](https://www.instagram.com/iyoshicola) /
- Twitter : [@iyoshicola](https://twitter.com/iyoshicola) /
- Facebook : [iyoshicola1](https://www.facebook.com/iyoshicola1)

<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

【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

【業務用お取引をご希望の方】伊良コーラ卸専用サイト (<https://ioshi.i9.bcart.jp>) にご登録ください。