

# 「沖縄特有のボタニカルを用いたクラフトジンの開発」

## (概要)

造り手の個性や地域的な独自性を特徴とした、少量生産のジンである「クラフトジン」が世界的に注目されている。ジンはアルコール原料にジュニパーベリーその他、いくつかの植物(ボタニカル)の香味を付与して製造されるが、昨今注目されているジャパニーズクラフトジンの主な特徴は、玉露や柚子といった日本独自のボタニカルを原料としている点である。クラフトジンの大きな魅力は、ベースとなる酒類とユニークなボタニカルであることから、沖縄県においては本土とは異なる特徴を持った、もう一つの Made in Japan (Okinawa)のクラフトジンを開発できる可能性を有していると考え、開発に着手した。

(企業発表者) 瑞穂酒造株式会社 製造部品質管理室 主任 仲里 彬

(公設試発表者) 沖縄県工業技術センター 食品・醸造班 主任研究員 豊川哲也

## 1. 成果品(製品)紹介

創業 170 周年を記念した限定商品として、2 アイテムを商品化した。「一口で沖縄の魅力が伝わるクラフトジン」をコンセプトにトロピカル&リッチな風味を目指して、さくら酵母仕込みのフルーティーな泡盛をベースにし、キーボタニカルには西表島のピーチパインを選定、全 10 種類のボタニカルを使用した。



### 【The Japanese Craft Gin MIZUHO ~Ori-Gin~】

全 10 種類のボタニカルから 5 種類の原酒を製造し、絶妙な比率でブレンドして仕上げた逸品。ブレンド比率の違いにより、2 種類のジンを開発。(各 250 本限定)

#### 左: Fresh タイプ

シトラス系の風味を強調。ジントニックにお勧め。

#### 右: Tropical タイプ

トロピカルな風味を強調。ショートカクテルにお勧め。

尚、上記商品を発売後更にブラッシュアップを重ね、定番商品として「ORI-GiN 1848」を発売している。

## 2. 開発背景(テーマとの出会い、人との出会い等)、苦労話など

開発初期から、日本におけるクラフトジンのキーマンといわれている、株式会社フライングサーカス代表三浦武明氏や、大阪のジン専門店 BAR JUNIPER 川崎氏等、クラフトジンを熟知した専門家からアドバイスを頂きながら、商品化を進めることが出来た。又、商品の刻印(定番商品の商品名)にもある「ORI-GiN」の文字は、世界的な酒類の専門家で、特にジンについて造詣が深い Philip Duff 氏が、本商品の試作品をテイasting後絶賛し、自ら命名したいと申しで、サインしたものである。

まさに国内外の専門家との出会いで生まれた、奇跡のクラフトジンであると言える。

## 3. 製品化までのプロセス、体制など

本プロジェクトは、平成 29 年度の沖縄県戦略的製品開発支援事業に採択され、沖縄県工業技術センター、東京農業大学と共に開発共同体を形成し、開発を進めた。30 種類を超えるボタニカルの中から、ジュニパーベリーを含む 10 種類のボタニカルを選定した。代表的な素材に、南国西表島アララガマ農園様の高級ピーチパインが挙げられる。本製品の最大限の特徴であるトロピカル&リッチな風味は、特にこの

ピーチパインに由来するものである。

市場調査として、世界中の市販商品のジンの香り成分について、沖縄県工業技術センターにて科学的に分析し傾向を掴み、各工程の試作サンプルについても分析を重ねた。東京農業大学には、ジンの骨格であるジュニパーベリーの抽出条件に関する研究を依頼し、条件を確立した。又、上述の通りジンの専門家である県内外のトップバーテンダーに試作段階から評価を依頼し、開発を進めている。

#### 4. 製品化、販売に成功したポイント

事業コーディネーターである沖縄県産業振興公社、開発共同体である沖縄県工業技術センター、東京農業大学は勿論のこと、その他非常に多くの方々のご支援、出会いによって商品化することが出来た。

ブレイクスルーの一つとして挙げられるのが、「泡盛の風味とジンらしさ」に関する評価の違いを認識出来た事である。泡盛経験値が高い沖縄県のバーテンダーは、泡盛の風味が多少強くてもジンらしいと評価する傾向だが、泡盛経験値が比較的低い県外のバーテンダーは、泡盛の風味に敏感で、泡盛感が強いとジンとして評価しにくいという意見が多数であった。両意見を参考にして条件を再検討しながら開発したことで、世界照準なクラフトジンの開発※に成功している。※Fresh タイプがロンドンのコンペティション (IWSC) で受賞

#### 5. 今後の展開、波及効果など

開発商品については、琉球朝日放送や地元の新聞各社で取り上げられた他、酒類専門のWEBページであるリカーページ、その他各メディア媒体で特集が組まれた。クラフトジンは日本においてもトレンドになりつつあり、2018年より開催されている日本最大、アジア最大級のジンの祭典、ジンフェスティバル東京 2019 では、約 9,000 人の来場者数を達成した。弊社もブースを出展したほか、二年連続でセミナーを担当、国内外のジン愛好家が集まる祭典で、PR することに成功している。

ジンは世界各国で広く認知されている酒類であり、今後、東京オリンピック・パラリンピックで更なる効果が期待できるインバウンド等、より多くの方々に弊社のクラフトジンを経験してもらう事で、沖縄の魅力、弊社の魅力を発信したい。

#### 発表者紹介 (企業)

瑞穂酒造株式会社

代表取締役 玉那覇 美佐子

和酒である泡盛を製造していた会社が、洋酒の製造に着手したのは一つの転換期となりました。

沖縄は、亜熱帯気候という地理的特性や諸外国との交流等による特有の文化を持った、非常にユニークな県です。本県の魅力を国内外へ伝える入り口となるべく、本製品を育てて参りたいと思います。

#### 発表者紹介 (公設試)

沖縄県工業技術センター

主任研究員 豊川 哲也

創業 170 年記念というメモリアル商品の開発に関わったことは非常に光栄です。開発担当の仲里氏の幅広い知識と商品開発への情熱は素晴らしいものでした。

美味しさの見える化は、最近特にニーズのある技術で今後も相談の増加が予想されるため、迅速な測定体制を整えたいと考えています。

#### 企業情報

■名称：瑞穂酒造株式会社

■代表者：代表取締役 玉那覇 美佐子

■創業：1848 年(嘉永元年)

■資本金：7,050 万円

■従業者数：29 人

■所在地：〒903-0801 沖縄県那覇市首里末吉町 4 丁目 5 番地の 16

■TEL：098-885-0121

■FAX：098-885-0202

■URL：<https://www.mizuhoshuzo.co.jp/>

#### ■主力商品

・泡盛 (瑞穂 30 度、首里天 25 度、美ら燦々、マイルド瑞穂、ロイヤル瑞穂、ender 他)

・リキュール (梅美人、アワモヒート、ティーアワー)、もろみ酢 (瑞穂の邦)

・クラフトジン (ORI-GiN 1848) ※本開発商品は限定販売で、終売となりました。ORI-GiN 1848 が後継商品となります。