

瀬戸田のレモンを使った「広島県ジン by agataJapan」発売 のお知らせ

全国47都道府県のご当地クラフトジンの展開を進める県ジンプロジェクト新商品

公式ページ https://bit.ly/ec_kengin

スターマーク株式会社は、総合プロデュースおよび販売を行うオリジナルのクラフトジンづくりの取り組み「県ジンプロジェクト」の第12弾商品として「広島県ジン」を発売しましたのでお知らせします。



爽やかな香りが広がる広島県ジン

県ジンプロジェクトは、全国47都道府県の特産品の魅力を発信するクラフトジンです。今回の広島県ジンでは、ボタニカルに生産量日本一を誇る広島県産レモンを採用。素材にこだわり、尾道市島嶼部で生産されているレモンを使用しています。産地から直接仕入れ、選果から加工・出荷までを一貫体制で行う、広島県尾道市瀬戸田町に本社を置く搾汁メーカー「丸松グループ」の協力のもと、果汁を絞った後のレモンの皮を活用し製造しています。

香りが強いレモンの果皮を有効利用することで、爽やかな風味をしっかりと感じられるジンに仕上げました。

しまなみ映画祭とのコラボレーション



発売を記念して、広島県尾道市と愛媛県今治市を結ぶ「しまなみ海道」を舞台にした「しまなみ映画祭」のオフィシャルドリンクとして広島県ジンが提供されました。

会期中、9月13日(土)～15日(月)の3日間、生口島会場で行われたマルシェとディナーイベントで、音楽やアート、地元ならではの食と共に、広島県ジンのジンソーダを多くの来場者の方にお楽しみいただきました。



県内でも広がる「県ジンが飲めるお店」の輪

発売以来、広島市をはじめとした県内や全国の飲食店で、広島県ジンを導入いただいています。9月13日(土)には、尾道市内の飲食店に関係者が集まり発売お披露目会を開催しました。広島県ジンの地域プロデューサーを務める広島県出身の安楽雅志さんは、「新たな特産品として、地元が盛り上がる一助となれば」と。また、材料供給元の株式会社丸松の濱野光展さんは、「自社の素材が有効活用され形を変えて多くの人に喜んでもらえたら嬉しく思う。レモンの美味しさがうまく引き出せていると感じる」と話しました。

全国の県ジンの飲めるお店マップはこちら▶https://bit.ly/edit_kengin_map



クラウドファンディング目標達成

一般発売に先駆けてCAMPIREで行ったクラウドファンディングでは、目標金額の30万円を大きく上回る424,200円でプロジェクトを終了しました。多くの皆様からのご支援に心より感謝申し上げます。



県ジンプロジェクト 広島県地域プロデューサー 安楽雅志氏

広島県呉市出身。ひげらく図絵社。昭和レトロな懐かしくユーモアあるイラストで飲食店の看板やポスター、トリックアートや鳥瞰図、絵本や挿絵を描く。パリで個展、東京都庁最上階に「東京観光眺望図」常設設置。児童書「じごく小学校」(作:有田奈央 画:安楽雅志 ポプラ社)シリーズ12万部突破。「呉大博覧会」のロゴ作成など。呉市中通商店街にてイベントを主催するなど、地元広島でも活動の幅を広げています。

◆県ジンプロジェクトとは “日本をつなぐクラフトジン”

スターマーク株式会社が展開する、日本のよいものの宣伝・販売事業agataJapanのプライベートブランドagataJapan ORIGINALの一貫として、全国47都道府県に1商品ずつ、オリジナルのクラフトジン「県ジン」をブランド企画・開発し、展開する取り組みです。

ご当地ならではの特産品をボタニカルに使用し、美味しさにこだわるのはもちろん、地域の魅力やお酒を片手に集まる場での楽しいコミュニケーションのツールとして”県人も、そうじゃない人もみんな、笑顔にしたい。”をモットーとして、「県ジン」をきっかけに、都道府県ごとの魅力の発信や地域活性化、生産者や販売者をつなぐネットワークづくりを行っていきます。

各地の「県ジン」づくりに一緒に取り組んで頂けるパートナーも募集中です。

ご興味がおありの方は、お問合せ下さい。



◆商品の販売について

弊社のECサイト「老舗通販.net」や楽天市場でのオンライン販売のほか、東京都内をはじめとする飲食店や、弊社が運営するホーチミン高島屋内の「agataJapan.cafe YUKIMURA」を含むベトナムをはじめ世界各国の販売も展開いたします。飲食店様向けの業務用のお取り扱いも承っております。

参考資料: 【公開用】県ジンプロジェクト資料 <https://bit.ly/kengin>

公式サイト <https://shinisetsuhan.net/collections/kenjinproject>

商品販売ページ https://bit.ly/ec_kengin

◆スターマーク株式会社

東京都港区虎ノ門1丁目17-1虎ノ門ヒルズビジネスタワー15F

代表取締役 林 正勝

事業内容 事業開発、輸出入業務全般、グローバルでのマーケティング、企業・サービス・プロダクトのブランディング ほか

スターマーク株式会社では、日本全国47都道府県と世界195ヶ国をつなぎ、文化交流することで相互理解を深め、平和な世界実現への貢献を会社のミッションとしています。



日本のよいものを世界へ 世界のよいものを日本へ

伝統のよいものを現代へ 現代のよいものを伝統へ

【Webサイト】<https://starmark.co.jp>

【会社概要】http://bit.ly/STARMARK_PROFILE_SLIDE

【老舗通販.net】<https://shinisetsuhan.net>

【agataJapan.tokyo】<https://agatajapan.com/tokyo/>

「agataJapan®」が目指す世界

47都道府県と195カ国をつなぐ文化の交差点づくり



agataの由来 県という漢字の旧い読み方「あがた」を英語表記に直すことで、「日本各地の新旧よいものをグローバルフォーマットで発信する」という意味を込めました。ロゴデザインは水引をモチーフとして、世界と日本の調和を象徴しています。

© 2022 STARMARK HOLDINGS PTE. LTD. All rights reserved. -3-

【公開用】県ジンの テロワール化について

「日本をつなぐクラフトジン」県ジンは、地元を大切にし地域の様々な皆様との調和の実現も目指しています。地元のポタニカルを採用し初年度製造した後、徐々に原酒や蒸留所も「地元化」することでテロワール化を実現し地域を繋いでいく。このステップを蒸留年度を重ねるごとに推進しています。



県ジンは、各県のポタニカルを1つに絞る「ワンポタニカル製造」に拘っています。1ポタニカルにすることで、味が分り易くなる一方で素材勝負になるため各地の選りすぐりの逸品を使って蒸留をしています。一部の県ジンポタニカルは畑での提携農家さんと栽培もし始めています。原酒や蒸留所も可能な範囲で現地化して、ジンづくりを通じて地元の盛り上げ、地元への貢献を推進して参ります。（県ジン総合プロデューサー林正勝）

◆本お知らせに関するお問い合わせ◆

スターマーク株式会社 メールアドレス pr@starmark.co.jp