

蒸留酒事業に新規参入

「KUBOTA GIN」

9月12日「越路蒸留所」竣工式開催

朝日酒造株式会社（本社：新潟県長岡市、代表取締役社長：細田 康）は、2030年で創業200周年を迎えるにあたり、「次の100年を見据えた新たな挑戦」として、蒸留酒事業に新規参入いたします。

2024年9月12日には、本社敷地内に建設した『越路蒸留所』にて竣工式を開催、創業以来手掛けてきた日本酒に留まらず、ジン市場に挑戦することで「新しい時代のおいしさ」を切り開いていくことを目的としております。

ジン市場への参入を決めた理由は、国内外におけるジン市場の伸長と、自由度の高さがあげられます。ジンは、蒸留酒の中でも原料や製法の自由度が高く、企業の独自表現が可能なことから選定いたしました。加えて、新潟県の米農家の皆様との持続的な繋がりと発展を目指し、将来的に米を使ったジン作りの可能性が期待できることも重要な要素です。創業以来、米農家の皆様と共に歩んできた企業だからこそできる地域への新たな貢献を、新規事業を通して取り組んで参ります。



商品名に代表銘柄である「久保田」を起用し、将来的な海外展開を見据え、「KUBOTA GIN」と英文字表記にいたしました。商品コンセプトは「自然とのつながり」です。私たちはこの商品を通して、自然の癒しをテーマに「くつろぎ」と「癒し」の時間を提供していきたいと考えています。そのために、四季折々の風景や香りで「くつろぎ」や「癒し」をもたらす「里山」をイメージして商品開発を進めてきました。豊かで洗練された香味、飲みやすさを考慮した香味バランス、繊細でまろやかな味わい、落ち着いた佇まいのボトルやパッケージなど全方位で高品質を目指しました。

【クラウドファンディング】

クラウドファンディング（CAMPFIRE）もスタートしており、9月末まで受け付けております。2024年10月下旬以降、返礼分を出荷開始致します。

<本件に関する報道関係のお問い合わせ先>

朝日酒造株式会社 経営企画部 広報課：小嶋 TEL：0258-92-3181（代）

【『KUBOTA GIN』商品概要】

商品名 KUBOTA GIN

KUBOTA
GIN
JAPAN



KUBOTA GIN

ギフトボックス

商品説明 ジンらしい清々しさと里山の自然を香りで表現しました。特定のボタニカルにフォーカスするのではなく、里山の中にあるような複雑な香りやその変化を、ゆっくりと楽しむことができます。飲みやすさ、香味のバランス、二杯目がほしくなるキレ、上質感のある見た目など、日本酒「久保田」のもつ品質へのこだわりや高級感を大切にしながら、多くの人に長く親しんで飲んでいただけるジン作りを目指しております。

香味の特徴 最初に、ジンらしくジュニパーベリーとコリアンダーシードの香りが感じられます。その後、新緑の里山の瑞々しさや清涼感ある香りから、土の香りや下草の香りへと、時間の経過とともにさまざま香りの変化をお楽しみいただけます。

製造のこだわり 16種類のボタニカルをそれぞれ個別に蒸留した上で複数種類の原酒を作り、それらの原酒を最適な配合でブレンドをすることで香味を決めています。手間がかかる製法ですが、この作業を経ることで、独自の世界観を香味で表現しました。

主要ボタニカル	ジュニパーベリー	ジンとしての香りの主体で爽やかな香り
	コリアンダーシード	シトラスや枯草のようなジンらしい香り
	杉の葉、クロモジ	里山の木々で感じるグリーンな香り
	笹の葉、ヨモギ	里山の下草を思わせるグリーンな香り
	カモミール	里山の花々を思わせるフローラルな香り
	リコリスルート、舞茸	里山の土っぽさをイメージ
	甘酒	ほのかな甘み
	四川青山椒	シトラスのような香りと辛みによるキレ



ボトルデザイン 水面や木立など、自然の神秘性を表現、こだわり抜いたデザインは、見る人、見る場面によって印象が違って見えるように設計・デザインされています。水面のようであり、木立のようでもあり、森の中のような、田んぼがある風景のような、見る人の心の中にある、曖昧けどどこか懐かしい場所を思い出し、思わず触れてみたくなるデザインです。

希望小売価格 700ml 通常ボックス 5,500円（税抜） / 700ml ギフトボックス 6,000円（税抜）

アルコール度数 47度

生産量（予定） 20,000本/年

＜本件に関する報道関係のお問い合わせ先＞
朝日酒造株式会社 経営企画部 広報課：小嶋 TEL：0258-92-3181（代）

【『越路蒸留所』施設概要】

KOSHIJI DISTILLERY

蒸留所名	越路蒸留所 (KOSHIJI DISTILLERY)
所在地	朝日酒造株式会社 新潟県長岡市朝日 880-1
竣工	2024年9月12日
建築面積	580.74 m ²



主な設備	蒸留器 2 器
	300L ハイブリッド式蒸留器 (単式蒸留 + カラム)
タンク類	ベーススピリッツ用 5,000L 2本
	調合・製品タンク 1,500L 1本
	原酒タンク 50L~600L 32本
	合計 35本



最大生産能力	約 90,000 本/年	最大で 1 回あたり 2,000 本分のジンが製造可能
人員	9 名稼働 (初期は製造専任者 2 名)	
総投資額	約 5 億円	

■朝日酒造株式会社について

水田と里山の広がる新潟県長岡市朝日で 1830 (天保元) 年に創業。それから 190 年余、創業地の地内を流れる清澄な地下水脈の軟水と、地域の農家とともに研究を重ねながら育てている良質な酒米、そして、越路杜氏から継承する知恵と基礎研究による技術革新で、新潟産にこだわった真摯な酒造りを続けています。すべてにおいて品質本位、そしてお客様本位であること。それが朝日酒造のポリシーです。



＜本件に関する報道関係のお問い合わせ先＞
朝日酒造株式会社 経営企画部 広報課：小嶋 TEL：0258-92-3181 (代)