

報道関係者各位

2025年2月5日
株式会社SANABURI

**廃棄リスクが高い素材を活用し新たな価値を生み出すものづくり
稲とアガベの関連会社 株式会社SANABURIが
クラフトサケづくりの副産物である酒粕から抽出したアルコールを使用した
蒸留酒づくりの拠点「早苗饗（さなぶり）蒸留所」を開業**

**～実験酒「SANABURI SPIRITS 山椒 prototype01」を
2月5日（木）より数量限定で予約開始～**

秋田県男鹿市でクラフトサケ醸造所を軸にまちづくりを行っている「稲とアガベ株式会社」の関連会社である、株式会社SANABURI（秋田県男鹿市、代表：齋藤翔太）は、酒造りの副産物である酒粕からアルコールを抽出して新たな価値を生み出す蒸留所「早苗饗（さなぶり）蒸留所」を開業します。開業を記念した実験酒第1弾商品として、和歌山県有田川町のかんじゃ山椒園の山椒を使用したスピリッツ「SANABURI SPIRITS 山椒 prototype01」の予約販売を数量限定で、2月5日（木）10:00より開始いたします。



「早苗饗（さなぶり）蒸留所」開業の背景

「早苗饗（さなぶり）蒸留所」の開業背景には、酒を作る過程で出る酒粕や残留するアルコールなど、これまで廃棄リスクが高かった素材を活用し、新たな価値を生み出したいという「SANABURI構想」があります。この構想は、稲とアガベが創業当初から大切にしてきた理念です。2022年4月には、廃棄リスクの高い食材を宝物に変える食品加工場「SANABURI FACTORY」をオープンし、動物性不使用の代替マヨネーズ「発酵マヨ」などを販売してま

いりました。

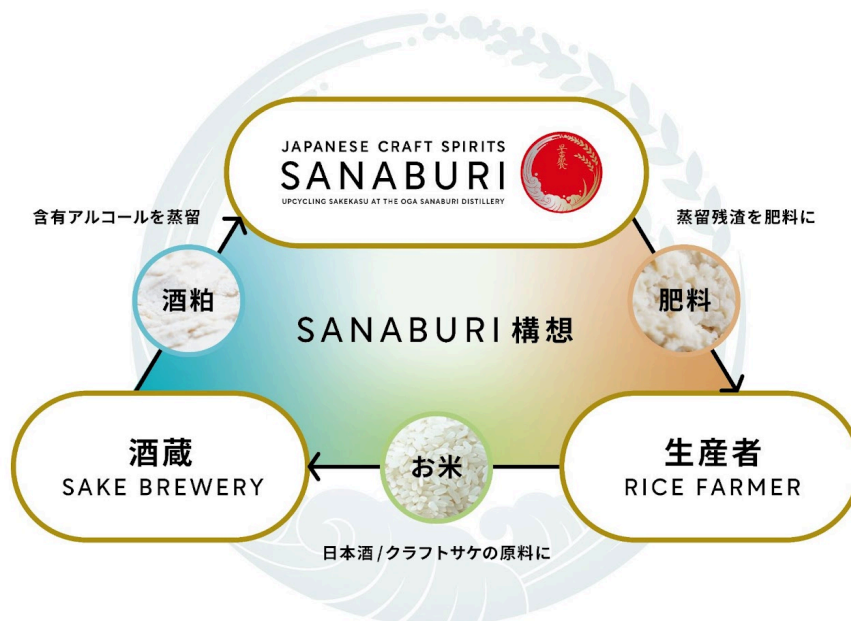
(SANABURI FACTORYリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000097044.html>)

「SANABURI構想」とは、酒粕やそれに含まれるアルコールをはじめとする廃棄リスクの高い食材に新たな価値を生み出すことを目指すもので、今回開業する「早苗饗（さなぶり）蒸留所」でもその理念を実現します。クラフトサケの醸造過程で生じる酒粕や、「発酵マヨ」を作る際に酒粕から取り除くアルコールを無駄にせず、蒸留酒として新しい価値を生み出すことを目指しています。クラフトサケに留まらず、蒸留酒の可能性も広げていきたいと考え、早苗饗（さなぶり）蒸留所では、スピリッツやジン、リキュールなどを「JAPANESE CRAFT SPIRITS SANABURI」として製造してまいります。



撮影：伊藤靖史（Creative Peg Works）

<SANABURI構想>



今回、蒸留所開業を記念して実験酒の第1弾として「SANABURI SPIRITS 山椒 prototype01」を数量限定で予約販売を開始します。発送は2025年5月を予定しています。

<予約サイト>

○個人のお客様用

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfVGzy_HnL0-8QvIJRUJrmyUZ-QK9qxzOKUsOu2Z9mV8LdMRw/viewform?usp=dialog

○酒販店様用

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf6JDQfgECINgcfEI1sm42hClaxQwtU4Dq7L_bBXehGoyA91Q/viewform?usp=dialog

さらに、3月には実験酒第2弾、4月には第3弾商品の発表を予定しています。

<実験酒第一弾商品「SANABURI SPIRITS 山椒 prototype01」概要>

実験酒第一弾商品のスピリッツの原料には、日常の食事シーンで一緒に楽しんでもらいたいとの思いから、柑橘を思わせる爽やかな香りと和山椒特有の青々しい香りが特徴のかんじゃ山椒園の山椒を選びました。かんじゃ山椒園は共同発起人である井上豪希・井上桃子との縁で繋がった山椒園です。

共同発起人 井上豪希 コメント

「ぶどう山椒」の発祥とされる紀州有田川。その山間部において、古くからぶどう山椒の栽培を行っているかんじゃ山椒園は、最高品質のぶどう山椒の生産者として、世界的にも有名です。僕は、実際に会いに行き、2泊ぐらいご一緒させてもらいましたが、いち山椒園の

枠を超えて、山椒栽培からはじまり、山椒の加工、近隣の山野で採取されるボタニカルやワイルドスパイスの加工販売を通じて、地域の農業こそが、自然の中で調和した先端の暮らしに繋がるという考えで、持続可能な農業のあり方を模索されていて、経営者としても、生産者としてもリスペクトしています。かんじゃ山椒園HP：<https://sansyou-en.shop-pro.jp/>



商品名 : SANABURI SPIRITS 山椒 prototype01
価格 : 3,000円（税抜）
品目 : スピリッツ
アルコール度数 : 30%
容器 : 500ml瓶
原料原産地名 : 原料アルコール（国内製造）、粕取焼酎（秋田県製造）

株式会社SANABURI 代表取締役 / 稲とアガベ株式会社 取締役 齋藤翔太 コメント



稲とアガベ醸造所が稼働して3年少々、創業期から構想していた蒸留所設立がこんなにも早く実現するとは、率直に感動しております。様々な経緯があり私が会社の代表になりましたが、法人設立当初はこのタイミングでここまで形になるとは思っていませんでした。3年前にまだ日本政策金融公庫に勤めていた当時は、想像もつかなかったことです（借金の連帯保証までしたことも含めて笑）。まずはここまで多大なるご協力をいただいた、地元男鹿市の皆さま、金融機関の皆さまをはじめとし

たお世話になった皆さまに心より感謝申し上げます。株式会社SANABURIは、稲とアガベの経営に携わってきた岡住・齋藤に加えて、創業期からパートナーとして関わって来てくれたメンバー約10名で設立した会社です。各分野のプロフェッショナルの力を借りながらこの秋田県男鹿市に新たな産業を生んでいけることに非常にワクワクしております。今回リリースした山椒スピリッツ、抜群に美味しく料理にも合うので、ぜひ皆さまに焼酎のようにソーダ割りでぐびぐび飲んでいただきたいです！今後の商品の発表もどうぞ楽しみに！！

株式会社SANABURI 取締役 / 稲とアガベ 代表取締役 岡住修兵 コメント



この度、最高の仲間達と共に、酒粕の価値を最大化するスピリッツメーカーを立ち上げました。稲とアガベCFOの齋藤が代表を務めます。（僕の与信はもう限界を越えたので、齋藤が人生かけてリスクを負ってくれました。）もちろん中途半端なものを作るつもりは毛頭ありません。

日本中、世界中の人が求めるような、日本を代表するブランドを立ち上げるんだという気概で、真剣勝負をしていきます。清酒業界では、昨今酒粕があまり価値にならなくなってきています。かつてはその多くがいろいろんな場面で活用されていた酒粕ですが、酒粕の引取り業社が廃業してしまい困っている、そんな話を毎年のように聞いています。この粕を価値に転換することで日本酒の未来をより良いものにするのも我々の使命です。また我々クラフトサケの酒粕はさまざまな原料を使用しているため、ただの酒粕ではありません。原料によって風味がさまざまです。今後生み出されるさまざまなクラフトサケの酒粕から蒸留される未知の液体を存分に楽しんでいただけるよう心を尽くします。稼働して早速むちゃくちゃ美味しいスピリッツやジンができてきております！みなさまの元へ届けられる日がむちゃくちゃ楽しみです！

<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。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとして、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。稲とアガベは、お酒を地域メディアだと考えております。お酒を通じて男鹿という地域に人を呼び込み、実際に来て楽しんでいただくために、レストラン、食品加工所、ラーメン店を創業後二年間で展開してきました。今後一年ではホテル、蒸留所、スナックを開業する計画です。クラフトサケを起点に男鹿の街を未来に残すことを目指して活動しています。

<会社概要>

社名：稲とアガベ株式会社
所在地：秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21
代表者：代表取締役 岡住修兵
設立日：2021年3月
事業内容：クラフトサケ醸造
HP：<https://inetoagave.com/>

<株式会社SANABURIについて>

株式会社SANABURIは、稲とアガベとその仲間たち約10名で設立し、秋田県男鹿市で2025年1月から稼働を開始した「早苗饗（さなぶり）蒸留所」を運営。昔の農家の人たちが、酒蔵から酒粕を買い取り、それを蒸留して残渣を畑の肥料にし、蒸留液を田植えの後の神事である「早苗饗」で飲んでいた、その文化を現代的に再現し、酒や食品を通して酒粕に新たな価値を与えていくことを目指しています。

<会社概要>

社名 : 株式会社SANABURI
所在地 : 秋田県男鹿市船川港船川字化世沢175番11
代表者 : 代表取締役 齋藤翔太
共同発起人 : 岡住修兵、井上豪希、井上桃子、齋藤智法、折茂彰弘、市川千尋、石田遼、
末松宏一、他
設立日 : 2023年6月
事業内容 : 蒸留酒の製造・販売
HP : 現在準備中

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社SANABURI 広報：市川千尋

tel:080-8028-5532 e-mail : ichikawa@worg.co.jp