

TOJI

酔鯨

2026年8月26日

Press Release

TOJI株式会社

酔鯨酒造株式会社

TOJI×酔鯨、「酒粕バスパウダー 酔鯨 -SUIGEI-」を8月26日“風呂の日”に発売
「酒蔵エディション」第1弾、発酵の恵みをバスタイムへ

TOJI株式会社（本社：東京都世田谷区、代表取締役：松田菜津紀）は、酔鯨酒造株式会社（所在地：高知県高知市、代表取締役：竹内孝久）と、新商品「酒粕バスパウダー 酔鯨 -SUIGEI-」を共同開発し、2026年8月26日（水）の“風呂の日”に発売します。



本商品は、高知の酒米「吟の夢」と清らかな軟水で醸した純米酒の製造過程から生まれる、酔鯨の酒粕を約50%配合したバスパウダーです。酒粕と海塩、ホホバ種子油などを組み合わせ、日本酒造りから生まれる発酵の恵みを、バスタイムで楽しめる商品として開発しました。TOJIと酔鯨酒造は本商品の共同開発を通じて、酒粕をバスタイムで楽しむ新たな体験を提案します。

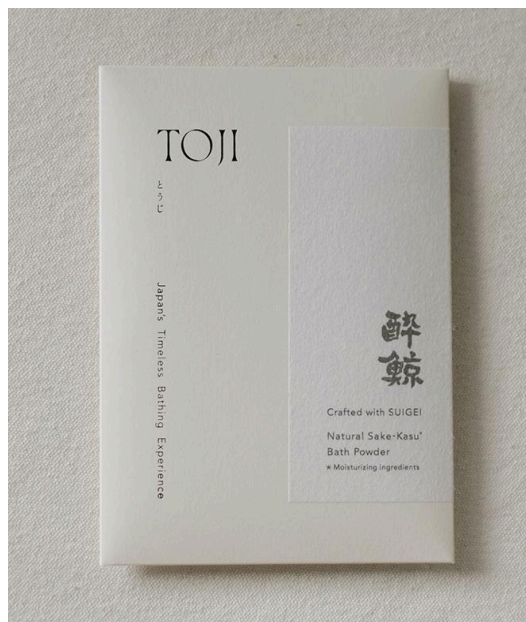
本商品は、TOJIが酒蔵や日本酒ブランドとともに、その土地ならではの魅力や酒蔵の物語を届ける「酒蔵エディション」の第1弾です。日本酒の銘柄ロゴを和紙ラベルにあしらい、パッケージ前面に配することで、酒蔵の世界観や日本酒文化を視覚的にも感じられるデザインに仕上げました。酒粕と酒蔵の物語をバスタイムで届けるシリーズとして、今後も新たな酒蔵とのコラボレーションを展開してまいります。

■商品情報

「酒粕バスパウダー 酔鯨 -SUIGEI-」は、日本酒造りから生まれる酒粕の価値に着目し、TOJIと酔鯨酒造が共同開発したバスパウダーです。

高知の酒米「吟の夢」と清らかな軟水で醸した純米酒の製造過程から生まれる酒粕を約50%配合。海塩、ホホバ種子油などを組み合わせ、ほのかな酒粕の香りとともに、酒蔵から生まれる発酵の恵みをバスタイムで楽しめる一包に仕上げました。

酒粕にはアミノ酸やビタミンB群などの成分が含まれ、日本では古くから食品として親しまれてきました。近年では、食品にとどまらず、美容やウェルネスの分野でもその魅力が注目されています。



商品名：酒粕バスパウダー 酔鯨 -SUIGEI-

発売日：2026年8月26日

内容量：40g（1包）

価格：1,320円（税込）

成分：酒粕、海塩、ホホバ種子油、ケイ酸Ca

商品紹介特設ページ：<https://toji-japan.com/pages/toji-suigei>

販売場所：

<店舗販売>

- ・全国の酔鯨取扱店 ※取扱状況は店舗により異なります
- ・SUIGEI STORE 土佐蔵（高知県土佐市甲原2001番地1）
- ・SUIGEI STORE 長浜蔵（高知県高知市長浜566-1）など

※取扱店舗は今後順次拡大予定です。

<オンライン販売>

- ・酔鯨公式オンラインストア (<https://www.suigei-officialstore.com/>)
 - ・TOJI公式オンラインストア (<https://toji-japan.com/collections/frontpage>)
- など

参考記事

1. TOJI × 酒蔵のストーリー Vol.03 | 酔鯨酒造—製造本部長編

<https://toji-japan.com/blogs/story/suigei-brewing-production>

2. TOJI × 酒蔵のストーリー Vol.04 | 酔鯨酒造—社長室長編

<https://toji-japan.com/blogs/story/suigei-brewing-business>

■開発の背景 ～「酒粕」を、バスタイムという新しい体験へ～

日本酒を搾った後に生まれる酒粕は、米、米麴からなる、日本の発酵文化を象徴する素材のひとつです。食品として長く暮らしの中で親しまれてきた一方、水分を含むため保存や流通などの取り扱いが難しく、その価値を十分に伝えきれていないという課題もありました。



酔鯨酒造は、酒粕を酒造りから生まれる大切な恵みと捉え、これまでカフェメニューやフェイスマスクなど新しい活用方法を取り入れてきました。TOJIは、日本で受け継がれてきた美と健康の知恵を、新たな形で現代の暮らしに届けるウェルネスブランドとして、酒粕を活用したバスパウダーを展開しています。

TOJIの代表的な商品のひとつである「酒粕バスパウダー [杜-MORI](#)」では、老舗酒蔵の酒粕と天然塩に加え、透明度が高く神秘的な「仁淀ブルー」で知られる高知県の仁淀川流域で採れるヒノキと、高知県馬路村の柚子を中心とした100%自然由来の精油をブレンドしています。

そうした高知との縁から出会ったのが、高知を代表する酒蔵のひとつである酔鯨酒造です。「日本酒造りから生まれる酒粕の魅力を、新たな形で暮らしに届けたい」という両社の思いが重なり、今回の共同開発が実現しました。本商品には、酔鯨の酒粕を約50%配合。酒粕をパウダー化することで、日本の発酵文化を日常のバスタイムで楽しむ、新たなウェルネス体験を提案します。

■今後の展開 ～高知から全国、そして米国へ。日本の「発酵×入浴」文化を世界へ～

「酒粕バスパウダー 酔鯨 -SUIGEI-」は、全国の酔鯨取扱店やSUIGEI STORE、両社のオンライ

ンストアなどを中心に販売します。今後は、高知県内の旅館・ホテルをはじめ、国内の上質な商品を扱う小売店などへの展開も目指します。

さらに、2026年秋には米国・サンフランシスコを中心としたベイエリアでの販売を開始予定です。「日本酒」「発酵」「入浴」という日本ならではの文化を掛け合わせたウェルネス体験として、酒粕の新しい楽しみ方を海外の生活者にも届けていきます。

TOJIは創業時より、「日本の伝統や文化を世界に発信する」というビジョンを掲げ、伝統的な日本の酒造りから生まれる発酵素材「酒粕」に着目したウェルネスプロダクトを開発してきました。今回の酔鯨酒造コラボレーションを皮切りに、その土地ならではの魅力や酒蔵の物語を届ける「酒蔵エディション」を展開していく予定です。日本各地の酒蔵や地域が持つ素材と文化を、現代の暮らしに寄り添うウェルネス体験へとつなげ、国内外へ展開していきます。



■酔鯨酒造 社長室長 大倉広邦氏コメント

酔鯨酒造では、お酒造りから生まれる酒粕を大切な恵みと考え、その新たな活用に取り組んできました。また、「Enjoy SAKE Life」をテーマに、日本酒のある豊かなライフスタイルを提案しています。

今回、酒粕の可能性に着目するTOJIの皆さまと出会い、この商品と一緒に形にすることができたことを大変嬉しく思います。本商品を通じて、酒粕や発酵文化の魅力はもちろん、酒造りや高知の豊かな風土にも関心を持っていただければ幸いです。多くの皆さまに、新しいかたちの「Enjoy SAKE Life」を楽しんでいただけることを願っています。

■TOJI 代表 松田菜津紀コメント

川の美しさや水の豊かさ、深い山々と広がる緑に惚れ込み、気づけば何度も訪れるようになっていた高知県。そんな大好きな高知で酔鯨の皆さまと出会い、こうしてひとつの商品を形にできたこ

とを、とても嬉しく思っています。

一緒に考え、試行錯誤を重ねる中で、ものづくりへの想いや、妥協せずこだわり抜く姿勢に触れ、「ぜひ一緒につくりたい」という気持ちはますます強くなっていきました。コラボ商品をきっかけに、酔鯨酒造のこと、高知の豊かな自然や文化を知っていただけたら嬉しいです。

そして私たちにとっても、念願だった「酒蔵エディション」シリーズの第一歩を踏み出せたことを心から嬉しく思います。日本酒や発酵文化の魅力を、酔鯨の皆さまと一緒にこれから多くの方へ届けていけることを、とても楽しみにしています。



■酔鯨酒造について(<https://suigei.co.jp/>)

明治期から酒造業を始め、1969年に酔鯨酒造有限会社へ改組し、「酔鯨」の製造・販売を開始。酔鯨のふるさと高知県は昔から新鮮なお料理と合わせてお酒を楽しむことが基本です。私たちは、そのような高知県のお酒の特徴である「食中酒」をさらに追求し、「香りおだやか」で「キレがあり」ながら「旨みをしっかりと出す」芳醇辛口な酒造りの技術を磨き続けています。2018年には新しい酒蔵「土佐蔵」を新設し、徹底した品質管理で高品質の酒を造る一方、酒蔵見学やギャラリーでの試飲、甘酒・酒粕を使ったスイーツの提供も開始。「酔鯨」というブランドを軸として、日本酒のあるライフスタイルを提案するなど新たな取り組みを展開しながら日本酒に親しむ文化の裾野を広げています。

名称: 酔鯨酒造株式会社 SUIGEI Brewing Co.,Ltd

事業内容: 清酒、リキュールの製造・販売

代表者: 代表取締役 竹内 孝久

所在地: 高知県高知市長浜566-1

創業: 1972年(酔鯨酒造株式会社への改組)

■TOJIについて(<https://toji-japan.com/>)



TOJIは、時を越えて日本で受け継がれる美と健康の知恵を、新たなかたちでお届けし、本当の美しさと豊かな暮らしをかなえるウェルネスブランドです。東京・サンフランシスコ・パースを拠点とする3名の女性により、2024年に事業を開始しました。以来、酒粕に着目しその素材としての可能性を生かした商品開発を行ってきました。酒粕と厳選した素材とを調和させながら、心を込めて商品化するその過程では、関わるすべての人・地域とのつながりを大切にしています。また、地域の旅館や酒蔵との協業を通じて、グローバルなマーケティング支援や、地域の魅力を向上する事業にも取り組んでいます。

■TOJI公式オンラインストア：<https://toji-japan.com/collections/frontpage>

■TOJIの PRODUCT お取り扱い店舗一覧：<https://toji-japan.com/pages/stores>

■取材・お問い合わせ先

TOJIでは、取材・記事掲載に関するお問い合わせに加え、酒蔵・生産者の皆さまとの協業や、旅館・ホテル・小売店等での商品の販売・導入に関するご相談も受け付けています。

本商品やTOJIの取り組みにご関心をお持ちのメディア関係者、事業者の皆さまは、下記までお気軽にお問い合わせください。

TOJI株式会社

E-mail：info@toji-japan.com