
クラフトコーラ専門メーカー「伊良コーラ（いよしコーラ）」から 新商品『伊良コーラ』（缶）が登場！ 2023年3月21日よりナチュラルローソンにて先行発売

世界初のクラフトコーラ専門メーカー/専門店*「伊良コーラ（いよしコーラ）」（代表：小林隆英）は、新商品「伊良コーラ」（缶）を2023年3月21日（火）よりナチュラルローソンにて先行発売いたします。続いて、2023年4月2日（日）より一般販売を開始します。なお公式オンラインストアでは本日より予約販売（[予約販売ページ](#)）を開始いたします。



“ゴールド・エクスペリエンス（豊かなひととき）”をもたらす、特別なコーラ。

漢方職人「伊東良太郎」の孫である伊良コーラ代表が、祖父から受け継いだ漢方の製法とクラフトマンシップを基に生み出した、缶のクラフトコーラ。

100年以上も前のオリジナルコーラレシピをもとに、コーラの実をはじめとするスパイスや柑橘類、生薬をふんだんに用いて作られています。
アウトドアレジャーや映画鑑賞、お風呂やサウナ上がりなど、人それぞれの豊かなひとときに寄り添うコーラです。

クラフトのこだわりを缶に詰めるにあたり、数多くのハードルを乗り越えて完成しました。
飲む際には必ず10秒間逆さまにして「魔法」をかけてからお飲みください。

また、1ヶ月、2ヶ月といった時間の経過とともに缶内熟成して変化するスパイス感もお楽しみいただけます。

新商品『伊良コーラ（いよしコーラ）』（缶）開発秘話

2022年春、「より多くの人に伊良コーラを届けるにはどうしたらいいか？」を考えた結果、人へ届けることに特化した”缶”という形態に挑戦することを決めました。
瓶に比べて格段軽く、破損しにくい缶の形態にすることで、より多くの伊良コーラを日本全国、そして海外へも届けることができます。

一方で、缶での製造を行うためには、多くのハードルがありました。
1つ目は缶の充填方法に合う新しいシロップを開発する必要があったこと。既存の製法では缶の充填ラインにスパイスや柑橘の顆粒が詰まってしまうという問題がありました。一方で、伊良コーラらしいスパイス感や香りを表現することも必要でした。
そのために、カレー界やクラフトビール界など、各界の専門家の方々や多くの方の力をお借りすることで、伊良コーラとクラフトのこだわりを残しつつ、新しいシロップを開発することができました。

2つ目は缶の充填ロットに見合う量のシロップを製造しなければならなかったことでした。
10坪にも満たない伊良コーラの自社工房では十分な量のシロップを製造できません。
一方で、伊良コーラには自社で新しい工房を立ち上げるだけの資金も土地もありませんでした。

そこで、

- (1) 伊良コーラの自社工房でスパイスの調合など、シロップのコアパートを製造する
- (2) コアパートを協力会社まで運びこみ、機材をお借りして従業員の方と一緒にシロップを製造する
- (3) できあがったシロップをボトリング工場へ運び込むという3段仕込みを行うことで課題を解決しました。



通常、清涼飲料水の製造では、ボトリング工場で工程が完結するため、持ち込まれたシロップを使うことはありません。この過程では協力会社だけでなく、ボトリング工場とも何度も交渉と調整を重ね、缶コーラの完成までたどりつくことができました。



なお、昨年12月には、缶の製造に向けたクラウドファンディングも実施し、本当にたくさんの方からご支援をいただきました。クラウドファンディングで返礼品としたプロトタイプ缶のフィードバックを反映し、味のブラッシュアップをいたしました。

【伊良コーラ（缶）の完成に関わってくださった方々】

我々はまだ社員数数名の会社ですが、多くの人のお力をお借りしてここまで辿り着くことができました。

▼製造

- シロップ製造：伊良コーラ+協会の皆様
- 缶充填：ボトリング工場の皆様
- 開発にあたり、専門技能を教えてくださいました各界の専門家の方々
 - ・伊東盛さん、島健太さん(東京カリ～番長)
 - ・布施征広さん（ラーメン屋又造）
 - ・木下祐斗さん（HONEYCOMB&HOPWORKS）
 - ・野村空人さん（NOMURA SHOTEN）
 - ・千葉祐士さん（格之進）
- フィードバックをくださった全ての方々
- 工場やブルワリーを見学させてくださり、製造の知見をくださった皆様
 - ・朝霧重治さん（COEDOブルワリー）
 - ・井手直行さん、清水俊介さん、森田正文さん、下川泰弘さん（ヤッホーブルーイング）
 - ・鈴木光さん（VERTERE）
 - ・千田恭弘さん（イサナブルーイング）
 - ・阿川裕之さん（Let's Beer Works）
 - ・小林健太さん（U.B.P Brewery）
 - ・周東孝一さん（しょうがのむし醸造所）
 - ・小林雅さん（ICCパートナーズ）
- 生薬や天然香料、香辛料抽出物の知見を授けてくださった香料会社、香辛料会社、香辛料商社、長野県高麗人参協会、日本薬科大学漢方資料館、富山大学和漢医薬学総合研究所の皆様

▼クリエイティブ

- クリエイティブディレクション：小林隆英（GRAND GIFT）
- アートディレクション、デザイン：山本洋介（MOUNTAIN BOOK DESIGN）
- イラストレーション：Yunosuke
- アニメキャラクターイラスト：町田ヒロチカ
- デザイン協力：中野剛（HAPPY NUTS DAY）
- コピーライティング協力：松田健（The Breakthrough Company GO）
- ステートメント協力：しまだあや（島田彩）
- 映像：石井壮太郎
- 写真：竹久直樹

▼取扱店の皆様

数多くのフィードバックやサポートをいただきました。

また、ここに書ききれないほどの多くの方々のお力をお借りしております。

伊良コーラ代表 コーラ小林より

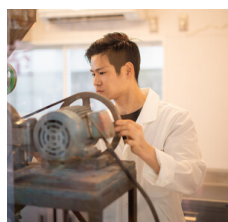
側から見たら伊良コーラは順風満帆に進んできたように見えるかもしれませんが、ですが、一步踏み外したら奈落の底に落ちてしまうような暗い一本道を歩いてきた、そんな感覚を私は覚えます。

特に缶コーラの開発がスタートしてからの道のりはあまりにも辛く、きつい道りでした。それは「色々な方の期待を裏切れない」というプレッシャーからでした。半端なものを出せない。妥協は一切許されない。そんな重圧が1年間、常に肩の上に乗っておりました。

ですが、一方、そのプレッシャーがあったからこそ、本当に多くの方の力を借りつつ、伊良コーラの頼もしいメンバーと共に、今この場にたどり着けたことも強く感じております。

私が創業当初から言い続けてきた「コカ・ペプシ・イヨシ」。何度も馬鹿にされたり、笑われたりしてきた夢です。今、やっとその夢のスタートラインに立つことができそうです。

日本発、世界に挑戦していく伊良コーラを、引き続きどうか応援よろしく願いいたします。



<プロフィール> 小林 隆英 (Takahide Kobayashi)

伊良コーラ代表/コーラ職人。1989年・東京生まれ。和漢方職人「伊東良太郎」を祖父に持つ。北海道大学農学部卒業後、大手企業に勤務しながら、大好きなコーラ作りの探求を進め、2018年7月に世界初のクラフトコーラ専門メーカー・専門店「伊良コーラ」を立ち上げる。

■Instagramアカウント：https://www.instagram.com/cola_kobayashi

■noteアカウント：<https://note.iyoshicola.com>

製品特徴・概要

【商品名】伊良コーラ IYOSHI COLA

【発売日】

- ナチュラルローソン：2023年3月21日（火）
 - 一般発売：2023年4月2日（日）
- ※ 取り扱い状況については各販売店へお問い合わせください。

【小売希望価格】288円（消費税込み）※軽減税率適用

【内容量】250ml

【原材料】コーラシロップ（国内製造）、炭酸、香辛料抽出物

【特徴】

天然：全ての原材料がスパイス、柑橘、生薬など自然由来。

伝統：漢方職人だった創業者の祖父から受け継いだ漢方の製法を応用。

技巧：数年間に渡る研究開発と各界の技術が1本の缶に。



伊良コーラについて



2018年7月に東京に誕生した、世界で初めてのクラフトコーラ専門店・専門メーカー。

「伊良コーラ」の代表を務める「コーラ小林」の祖父「伊東良太郎」は和漢方職人でした。伊良コーラは彼が昭和29年に開業した和漢方工房「伊良薬工（いよしやっこう）」の跡地（東京・下落合）にて作られています。今は亡き和漢方職人「伊東良太郎」の魂を受け継ぎ、「伊良コーラ」は誕生しました。現在では、百貨店・飲食店・高級スーパー/小売店・レジャー施設・銭湯/サウナなど様々な店舗でお取り扱いいただいております。

<公式HP> <https://iyoshicola.com/>

<公式アカウント>

Instagram : <https://www.instagram.com/iyoshicola/>

Twitter : <https://twitter.com/iyoshicola>

Facebook : <https://www.facebook.com/iyoshicola>

<伊良コーラ オンラインストア> <https://shop.iyoshicola.com/>

<直営店>

- **伊良コーラ総本店下落合**
東京都新宿区高田馬場3-44-2
営業日：土・日・祝
時間：11:00-17:00
- **伊良コーラ渋谷店**
東京都渋谷区神宮前5-29-12
営業日：年中無休 ※年末年始を除く
時間：13:00-19:00

- * 「世界初のクラフトコーラ専門メーカー/専門店」
・ 2018年7月 自社調べ
・ 日本国内外における「クラフトコーラを専門に扱うメーカー」として

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

伊良コーラ（株式会社GRAND GIFT）広報担当 /

メールアドレス：press@iyoshicola.com

【業務用お取引をご希望の方】

伊良コーラ卸専用サイト (<https://iyoshi.i9.bcart.jp>) にご登録ください。