

「稲とアガベ」×「TeaRoom」業務連携を発表、麴と日本茶による
R&Dと新たな製品『稲と日本茶（TeaRoom）』の製造が決定。

本日 2023年4月4日（火）より予約開始



株式会社TeaRoom（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役：岩本 涼 / 以下 TeaRoom）は、クラフトサケ醸造所 稲とアガベ株式会社（秋田県男鹿市、代表：岡住修兵 / 以下 稲とアガベ）との業務連携及びその取り組みについてお知らせいたします。日本茶をお米と一緒に発酵させたクラフトサケ「稲と日本茶（TeaRoom）」を、TAMESHIOKE（試し桶）シリーズ第二弾として、本日2023年4月4日（火）から予約受付を開始いたします。

■ 日本が誇る基幹技術“発酵”を扱う「稲とアガベ」

当社は2018年の創業以来、世界に届けられる日本の技術やプロダクトに注目し、特に生産部門には多くの投資をしてまいりました。その中で、発酵は日本が誇る基幹技術であり、「麴」には早期から着目しておりました。国産のプーアル茶をはじめとした発酵茶の開発に努めていたところ、稲とアガベの岡住社長と出会い、協業を始めさせていただくことになりました。クラフトサケのモノづくりに対しても、酒蔵を中心とした街づくりについても、理念や思想に共感し、今回、中長期にわたって、研究開発、プロダクト開発をさせていただくことになりました。その上で、今シーズンから稲とアガベがスタートした実験酒シリーズ「TAMESHIOKE（試し桶）」の第一弾「稲とブドウ」に続く第二弾「稲と日本茶」にTeaRoomの茶葉を提供させていただきました。

■ 米と麴と〇〇を発酵させる「クラフトサケ」

本来日本酒は米だけでさまざまな表現をすることができます。米というシンプルな素材だけで完成されるものにあえて別の素材を加えること。それが稲とアガベの掲げる新しいスタンダードジャンル「クラフトサケ」になりました。クラフトサケは日本酒の亜種ではなく、別ジャンルのお酒とお酒の間をつなぐものとしての存在意義をもち、この度の「日本酒とお茶」といったようなお酒に限らずさまざまな嗜好品ジャンルとお酒の関係性を広げることのできる可能性を持ち合わせています。そんな「出会いの酒」であるクラフトサケはその製造過程で様々な作り手の方々をつなぎ合わせ、日本酒市場に限らない様々な市場の拡大の可能性を秘めています。

■ 吉野杉の日本酒樽でじっくりと熟成させた煎茶を使用

麴を使った発酵技術や日本茶を使った新たな嗜好を開発、発展させていくべく、第一弾のプロダクトとして、吉野杉を使った日本酒樽でじっくりと熟成させた深蒸しの煎茶を副原料として使用したクラフトサケを開発いたしました。フラワリーでマスカットのような香りを醸し出す日本酒樽熟成の深蒸し煎茶を副原料として追加することで、サケの香りの底上げし、重層的な味わいを演出しました。

第二弾として、稲とアガベが保有する麴を使用した麴菌発酵茶（プーアル茶）の開発、またそのプーアル茶を副原料として追加したクラフトサケの製造も予定しております。今後も日本の基幹技術である麴、酵母に向き合い、クラフト文化の発展とグローバルへのマーケット開拓に寄与してまいります。



■ TAMESHIOKEシリーズ「稲と日本酒（TeaRoom）」

2,750円（税込）※送料別

内容量：500ml

原材料名：米（秋田県産）、米麴（秋田県産）、緑茶（静岡県産）

原材米名：秋田県産米100%使用

精米歩合：90%

アルコール分：14度

製造者：稲とアガベ株式会社 秋田県男鹿市船川港船川新浜町

1-21



■ 予約方法

オンラインにて予約を受付いたします。以下URLからご応募ください。

予約フォーム：<https://bit.ly/inetonihoncha>

予約受付期間：2023年4月4日（火）～4/11（火）23:59

※応募多数の場合は抽選となります。ご了承ください。

※発送は4月中旬を予定しております。

■ 「TeaRoom」 x 「稲とアガベ」の今後の取り組み

稲とアガベが培ってきた発酵の技術や知見を活かし、TeaRoomの商品開発をサポートさせていただきます。その展開として、稲とアガベが製造する麴を活用した麴菌発酵茶（プーアル茶）の開発をしていきます。さらに、その麴菌発酵茶（プーアル茶）を副原料として追加したクラフトサケの製造も予定。今後、稲とアガベが開発するクラフトサケ用の茶葉の供給サポートだけではなく、食品加工事業など様々な事業領域において、相互の連携をおこなってまいります。

■ 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。無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造し、清酒製造参入規制の緩和を目指しています。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、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。現在の日本では、「日本酒」を造るための免許の新規発行が原則認められていません。そのため新しい醸造所は、「日本酒」を造ることができません。しかし、2020年4月の法律改正により、海外輸出向けという条件付きで、免許が発行されるようになりました。稲とアガベはこの新しい免許を活用し、輸出用の日本酒を造り、世界の方々に日本酒の魅力を知っていただくことを目指しています。稲とアガベは「日本酒特区の新規創出」「男鹿酒シティ構想」「地域の未来を担う人材の創出」、この3つを目指し「男鹿の風土を醸す」ことを経営理念に活動しています。

社名：稲とアガベ株式会社 <https://inetoagave.com/>

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

■農地所有適格法人 株式会社THE CRAFT FARM



株式会社TeaRoomの生産部門が独立する形で、2020年春に設立された農地所有適格法人です。茶畑や日本茶工場、R&Dラボを傘下に保有し、生産者としてのFarmと研究機関としてのFirmとして、蓄積された技術を業界横断で転用することで、新たな日本茶の可能性を模索してまいります。

社名：農地所有適格法人 株式会社THE CRAFT FARM <https://tcf.co.jp/>

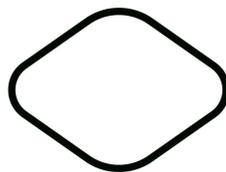
所在地：静岡県静岡市葵区渡1448-6

代表者：水野嘉彦

設立日：2020年

事業内容：日本茶の生産/企画/開発

■株式会社TeaRoomについて



TeaRoom

2018年の創業より静岡県本土地域に日本茶工場を承継。サステイナブルな生産体制や茶業界の構造的課題に対して向き合うべく、2020年には農地所有適格法人の株式会社THE CRAFT FARMを設立。サプライチェーンの上流から販売までを一貫して担うことで、循環経済を意識した生産・日本茶の製法をもとにした嗜好品の開発及び販売・茶の湯関連の事業プロデュースなど、東京を中心に新しいお茶の需要創造を展開している。

1997年生まれの代表 岩本は、幼少期より裏千家で茶道経験を積み、21歳で株式会社TeaRoomを創業。裏千家より茶名を拝命し、岩本宗涼として "茶の湯の思想 × 日本茶産業" に対する独自の視点で活動。「UC Davis Global Tea Initiative」最年少登壇や、グローバルビジネス誌「フォーブス ジャパン」が世界に影響を与える30歳未満の30人を選出する「Forbes JAPAN 30 UNDER 30 2022」に選出、ダボス会議グローバルシェイパーズのメンバーなどの実績を持つ。

代表取締役：岩本涼

所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷三丁目38番14号 STANTION kitasando 5F

創業：2018年

事業：日本茶の生産/販売/事業プロデュース、茶の湯関連文化事業

コーポレートサイト：<http://tearoom.co.jp>

Instagram：https://www.instagram.com/tearoom_japan/

Twitter：https://twitter.com/TeaRoom_Japan

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社TeaRoom：高木

E-mail：info@tearoom.co.jp