

萩の夏みかんの皮が、ラム、コースター、そして土へ。

FARMER YOUが仕掛ける、「完全循環型」アップサイクルプロジェクト始動。

～一次産業の未来を紡ぐクラフトラム「SPIN NATSUMIKAN 2025」が2月9日（月）より発売。～



持続持続可能な食と地域の未来をつなぐ株式会社FARMER YOU（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田尾あゆみ）は、山口県萩市の名産「萩の夏みかん」の搾汁残渣（皮）を、余すことなく再活用する「完全循環型」アップサイクルプロジェクトを始動いたします。本プロジェクトの象徴として、2月9日（月）より新作クラフトラム「SPIN NATSUMIKAN 2025」を発売いたします。

■ 背景：萩の夏みかんを“守り、使い切る”

FARMER YOUは、耕作放棄地になりかけた山口県萩市の夏みかん果樹園を引き継いだ新規就農者と、それをサポートする「原点回帰」の活動を支持し、2023年より「萩の夏みかんプロジェクト」を展開してきました。これまで青果の販売やクラフトジンの製造を通じ、果実の“出口”を創出してきましたが、2年目となる今年は、ジュース搾汁後に残る「皮」のさらなる可能性を模索。より広範囲な循環モデルの構築に挑戦します。

- ・「萩の夏みかんプロジェクト」詳細：<https://x.gd/GGJ2k>
- ・「原点回帰」について：<https://gentenkaiki.jp/>

■ 取り組みの詳細

異業種との共鳴：ダンデライオン・チョコレート × 瑞穂酒造

今回のクラフトラムには、ダンデライオン・チョコレートが農園からダイレクトトレードで仕入れたカカオの副産物「カカオハスク（カカオ豆の外皮）」と、果汁加工の過程で通常は活用されにくい夏みかんの皮を使用。いずれも本来は廃棄されることの多い素材を活用し、夏みかんの瑞々しい柑橘香を主軸に、カカオを香味のレイヤーとして重ねる設計により、新たな価値を吹き込みました。そこには「カカオとアルコールのペアリングを楽しんではほしい」という同社の想いも込められています。

製造は、1848年創業の沖縄の老舗・瑞穂酒造が担当。さとうきびの新たな価値の創造に取り組む同社とFARMER YOUの想いが重なり、本プロジェクトが実現しました。

監修は前作に続き、コーポレートバーテンダーの水口拓也が担当。繊細なテイスティングを重ね、夏みかんを明確に感じる味わいの中に、カカオが奥行きとして寄り添うバランスを追求しました。アクセントとして沖縄を代表するミカン「タンカンを」を使用しています。

その先へ：fabulaによる資材化と土への還元

ラム製造後も、なお余る皮は東大発スタートアップ「fabula」の技術により、コースターや店内POPとして蘇ります。店内での役割を終えたPOPは、再回収され、再び萩の果樹園の肥料となります。「実りが製品になり、資材となり、また次の実りを育てる」——。産業と自然、地方と都市を確実に繋ぐ物語を体現します。

商品詳細



商品名	SPIN NATSUMIKAN 2025
値段	¥4,500 (税込)
品目	スピリット
アルコール分	43%
内容量	500ml
製造	瑞穂酒造株式会社
原材料	ラム（沖縄県製造）、夏みかん、タンカン、カカオハスク
販売場所	https://onespirit.theshop.jp/ (OneSpirit ONLINE STORE) ※2月9日（月）10時より販売開始。

SPINとは

アルコールで目が“回る（SPIN）”という意味のほかに、“糸を紡ぐ”という意味を持つ。一次産業が抱える課題の背景やその生産者、商品の作り手に思いを馳せ、FARMER YOUのプロダクトとして次世代へ想いを繋ぎます。シリーズ第一弾は2024年9月にリリースしたクラフトジンの「SPIN natsumikan & berryts」。

コーポレートバーテンダー 水口拓也

大分県佐伯市出身。地元九州で18歳の時にバーテンダーとしてのキャリアをスタート。クラブのマネージャーやイベントオーガナイズなどを経験しナイトカルチャーにハマってゆく。本格的にカクテルを学ぶため上京、THE MUSIC BAR -CAVE SHIBUYA-のマネージャーなどを歴任し、現在はTRANSIT GENERAL OFFICEのコーポレートバーテンダー。カフェ・レストラン・クラブ等業態を問わずビバレッジ監修やセミナー講師を行う。ビール醸造技師としての顔も持ち、東京を拠点に暗躍を続けている。

<https://www.instagram.com/takuya.mizuguchi.bartender/>



ダンデライオン・チョコレート (<https://dandelionchocolate.jp/>)

サンフランシスコ発のビントゥーバーチョコレート専門ブランド。フェアで持続可能な取引を重視し、産地からカカオを直接買い付ける「ダイレクトトレード」を実践。環境への配慮や生産者への敬意が根付いた企業姿勢が評価されている。

※今回使用されるカカオは、ドミニカ共和国の「ソルサル・カカオ」のもの。彼らの農園内には野鳥保護区があり、森林と農地の共生による生物多様性の保全がなされている。

瑞穂酒造 (<https://www.mizuho-okinawa.co.jp/>)

創業1848年、数少ない琉球王国時代の流れをくむ酒造所。伝統的な泡盛づくりを礎に、人・微生物・自然が共生する酒づくりを大切にしながら、近年は沖縄の素材を生かした世界基準のジンやラム、リキュールなどのフロンティアスピリットに挑戦している。沖縄8島それぞれの黒糖を用いたラムづくり「ONERUM」プロジェクトは、その思想を体現する代表的な取り組みのひとつ。

酒類の企画・販売を担うOneSpiritでは、外部の専門家やクリエイターと連携し、瑞穂酒造の理念と挑戦をプロジェクトとして展開。沖縄から世界へ、新たな価値を発信している。

fabula (<https://fabulajp.com/>)

2021年創業の東京大学発スタートアップ。「ゴミから感動をつくる」をヴィジョンに、未利用資源の価値化を目指しています。今回のプロジェクトでは、夏みかんの皮を原料としたコースターやPOPの開発及び製造を担当。

株式会社FARMER YOU (読み：ファーマー ユー)

一次産業の現場に点在するソーシャル（人と産業）とエコロジー（自然環境）にまたがる「課題」を、“食”というポジティブな体験に転換して、都市に届ける“おいしさの再分配”を仕掛ける。

HP : <https://www.farmeryou.tokyo/>

Instagram : https://www.instagram.com/farmer_you.inc/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/2mYmw>

〈取材に関するお問い合わせ〉

TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂（ろ）

E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135