

クラフトドリンクのための
クラウドファンディング

UMAMI COLA



ふぁんどリ

NEWS RELEASE

2020年12月1日
UMAMI COLA株式会社
株式会社ふぁんどリ

UMAMI COLAが八海山の甘麴で作った甘酒ベースの クラフトコーラをつくるクラウドファンディングを開始

UMAMI COLA株式会社（本社：東京都港区 代表取締役：山田 貴久 以下、UMAMI COLA）は、2020年12月1日より、クラフトドリンクのためのクラウドファンディングプラットフォーム「ふぁんどリ」にて、八海山の甘麴で作った甘酒ベースの「美味しく、健康によい」クラフトコーラを提供するクラウドファンディングプロジェクトを開始いたします。



■ UMAMI COLAの想い ～withコロナ時代に～

コーラ発祥であるアメリカにおいて、コーラが誕生した当時、医療体制がぜい弱だったことが、コーラが受け入れられたきっかけとも言われております。新型コロナウイルスの影響で、世界中で医療体制が危機的な状況にあるなか、あらためて、健康に対する意識が高まっています。UMAMI COLAは素材にこだわり、普段の生活で健康を維持するためにコーラが受け入れた当時の原点回帰のコーラを開発しました。

生産性やコスト、効率を優先する大量生産された飲料がメインストリームではありますが、原料表示を見ても一体何が含まれているのかわからない飲料があふれています。UMAMI COLAは、この状況に違和感と問題意識を抱いています。小規模でありながらも、健康で安心安全な、まっとうな飲料をつくりたい。

クラフトコーラといえば、コーラの実が含まれることが前提であるというご意見もあるかと思いますが、UMAMI COLAはあえて使いません。なぜなら、子供から年配の方まで幅広く愛飲いただけるには、コーラの実を含むことで、カフェイン飲料となることは避けたいからです。

八海山の甘麴を始めとした原料には、予防医学を意識したものしか採用しておりません。UMAMI COLAは、この飲料を世界に広めたいと思っています。また社会貢献活動として、売り上げの一部を食べ物の困っている方々にUMAMI COLAを配る方針です。ぜひ、一人でも多くの方々に、味わっていただき健康になってほしいと願っております。

<UMAMI COLAの素材へのこだわり>

UMAMI COLAには、美味しく、健康によい代表的な4大原料があります。それが、甘酒、エルダーフラワー、ホーリーバジル、シークワサーの4つの原料です。厳選した4つの原料をご紹介します。

日本酒の名門【八海山】の甘麴

従来のコーラをご存じの皆様はコーラを「健康に」摂取するというイメージはないかと思いますが。科学的な観点で従来のコーラが健康的とは言えない理由の一つは「砂糖」が大量に入っているためです。「砂糖」はGI値が高く、摂取した後すぐに血糖値が上昇し、慢性的な高血糖状態につながります。この状態は、あまり健康的とは言えません。UMAMI COLAでは、GI値が低く健康的で、かつ甘みがある原料を採用しています。それが、米麴から作られた甘酒です。

米麴から作られた甘酒は、「飲む点滴」とも呼ばれており、ビタミンB群も含め、体に良いとされる成分が約350種類以上も含まれています。中性脂肪低下など、生活習慣病の予防に効果があると言われており、便通の改善にも効果があると言われています。

参照：八海醸造HP麴甘酒研究 (<https://www.hakkaisan.co.jp/research-development/>)

八海醸造の麴甘酒は米麴からつくられた甘酒の中でも、原料となるお米の玄米を全体の約4割ほど削っており、うま味成分（グルタミン酸）が含まれております。麴でつくられる八海山の甘麴にも同様の成分が入っており、その甘麴からUMAMI COLAで甘酒をつくりました。UMAMI COLAは従来の甘酒飲料とは違い、甘酒が商品に入っているか分からない程、自然な飲み口になっております。

万能薬の「エルダーフラワー」

エルダーフラワーはヨーロッパで「万能の薬箱」と呼ばれており、その効能から素材に着目しました。エルダーフラワーは身体の中にたまった毒素の排出に優れているといわれ、むくみの解消に効果があるといわれています。また、エルダーフラワーティーを飲むことで神経の緊張がほぐれ、安眠することができるといわれています。風邪やインフルエンザの初期症状にも効果があるといわれています。まさにwithコロナ時代のスパイスとして採用しました。

不老不死の薬「ホーリーバジル」

ホーリーバジルはアジアで不老不死の薬と呼ばれて親しまれております。ホーリーバジルの香りの成分「リナロール」には心をリラックスする作用があるといわれています。withコロナ時代において、コーラが万能薬とされていた原点回帰にふさわしいスパイスだと判断し、採用いたしました。主成分のオイゲノールやカリオフィレン、ウルソール酸といった抗酸化成分が、ストレスホルモンのコルチゾールを抑制し、若返りのホルモン（DHEA）を活性化させるといわれています。更に、ホーリーバジルの葉に含まれるエーテルは抗菌作用があるといわれ、根本的な体質の改善へとつながるそうです。

柑橘類はヘルシーな「シークワーサー」

従来のコーラの果汁にはレモン、ライム、オレンジなどが利用されることが多いですが、UMAMI COLAは、より健康的な沖縄産シークワーサーを選びました。シークワーサーには、ノビレチンという成分が含まれており、血糖値上昇を抑える作用、発がん抑制作用、慢性リウマチ予防・治療に効果があるといわれています。

<商品化までの長き道のり>

ここまでの道のりは苦労の連続でした。これまで3ケタの回数を超える試作を重ね、ようやく納得の味にたどり着き、商品化の目途がたちました。「甘みのインパクトが強い果糖ブドウ糖液糖に舌が慣れている現代人に、いかにして、からだにやさしい成分でも、甘味の感覚を味わってもらえるか」一般的に、果糖ブドウ糖液糖などの甘さと、からだにやさしい成分の甘さは、甘みのインパクトがトレードオフといえますので、これを実現するために、とくに、甘味料の選定には時間を要しました。からだにやさしい成分で甘みを出す原料を何種類も試し、甘みを出すための調理・製造方法も何パターンも工夫することで、ようやく納得のいく甘みをだすことができました。八海山の甘麴をベースとすることで、ほかのクラフトコーラとは一線を画す味わいとヘルシーな商品となりました。

■ 調達資金の使途

ご支援いただいた資金は、UMAMI COLAを購入後にすぐに飲める缶（RTD：Ready To Drink）にするための開発資金に充てます。シロップとはまた違ったテイストの炭酸コーラRTD化とするため、再び試作から始めていきたいと思っています。将来的には、UMAMI COLA缶を世界で味わってもらいたいと思っています。

■クラウドファンディング概要

開始日：2020年12月1日（火）～2021年2月28日(日)

目標金額：500,000円

プロジェクト方式：実行確約型

お申込み・詳細は「ふぁんどリ」プロジェクトページ：<https://www.fun-dri.jp/projects/umamicola>

■プロジェクトオーナー

社名：UMAMI COLA株式会社

所在地：東京都港区南青山2-2-15

会社HP：<https://umamicola.com/>

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

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

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

■クラウドファンディング運営サイト「ふぁんどリ」

社名：株式会社ふぁんどリ

所在地：東京都中央区日本橋兜町17-2

会社HP：<https://www.fun-dri.com/>

クラウドファンディングサイト：<https://www.fun-dri.jp/>

Facebook：<https://www.facebook.com/fundri.corporation/>

Instagram：<https://www.instagram.com/fundri.corporation/>

Twitter：https://twitter.com/fundri_corp

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

UMAMI COLA株式会社

メールアドレス：iinfo@umamicola.com

株式会社ふぁんどリ

電話：03-6822-5587

メールアドレス：info@fun-dri.com