

2022年4月26日

報道関係者各位

稲とアガベ株式会社

**酒粕など廃棄される食材を活用する
食品加工場「SANABURI FACTORY」オープンに向けて
本日4月26日（火）11:30よりCAMPFIREにてクラウドファンディングを開始
～酒粕を使った動物性食材不使用の代替マヨネーズ「発酵マヨ」などをリターン～**

秋田県男鹿のクラフトサケ醸造所「稲とアガベ株式会社」(所在地：秋田県男鹿市船川港、代表：岡住修兵)は、お酒をつくる工程で廃棄されてしまう酒粕などを活用する食品加工場「SANABURI FACTORY」のオープンに向けたクラウドファンディングを2020年4月26日(火) 11:30より「CAMPFIRE」で実施します。

■クラウドファンディングURL：<https://camp-fire.jp/projects/view/583221>



SANABURI
FACTORY



■廃棄される食材を加工する食品加工場「SANABURI FACTORY」とは

需要が減り続けている酒粕を、そのまま消費してもらおうというのは現実的ではないと考えています。そこで酒粕やその他廃棄のリスクのある食材を新たな価値ある商品へ変える食品加工場をつくる必要があると考えました。秋田の農家に今でも残る田植え終わりの風習「早苗饗（さなぶり）」から名前をいただき、廃棄リスクのある農作物をご馳走に変えたいという想いを込めて、『SANABURI FACTORY』と名付けた食品加工場を立ち上げます。初期は稲とアガベで酒造りをする際にでる酒粕を利活用し、将来的には、他の酒蔵の酒粕を買い取って価値ある商品に変えていきたいと考えています。それにより、稲とアガベだけでなく日本酒業界や周辺産業含めて多くの雇用を産みだせると確信しています。

名称：『SANABURI FACTORY』（サナブリファクトリー）

所在地：秋田県男鹿市船川港船川字栄町6-2

開所予定日：2022年8月

今回のクラウドファンディングでは、リターンの一部として「SANABURI FACTORY」の名を冠した商品第一弾として動物性食材を一切使わずに製造した酒粕を使った「発酵マヨ」を提供します。

<リターンの紹介> ※一部抜粋

- ¥3,500 : 「発酵マヨ」3個セット
- ¥6,500 : 「発酵マヨ」6個セット :
- ¥10,000 : 「発酵マヨ」3個&CRAFT SAKE1本
- ¥10,000 : 「発酵マヨ」3個&DOBUROKU1本
- ¥30,000 : 醸造所見学&「土と風」ディナープラン
- ¥50,000 : 酒造り体験&「土と風」ディナープラン（作ったお酒2本プレゼント）
- ¥100,000 : 大スポンサー様プラン
- ¥150,000 : 代表岡住によるセミナー&乾杯プラン
- ¥600,000 : オリジナル酒（50本前後）&「発酵マヨ」（50個）開発プラン
- ¥1,500,000 : オリジナル酒（150本前後）&「発酵マヨ」（200個）開発プラン

クラウドファンディングでご支援いただいた資金は以下の目的で使用します。

- ①食品加工場「SANABURI FACTORY」の建設費（資材購入、人件費など）
- ②食品加工場「SANABURI FACTORY」に入れる設備購入
- ③『発酵マヨ』のデザインを含む初期ロットの製造費

● 第1弾商品：酒粕を使った「発酵マヨ」



※パッケージはイメージです。変更の可能性があります。

■こだわり

植物性のマヨネーズ風調味料です。味も使い方もほぼマヨネーズですが、材料はすべて植物性の食材のみ使用しています。田んぼから醸造まで一切添加物を使用していない「酒粕」が主原料です。昨今世界的に注目されている代替肉や代替卵と同様、環境負荷の低い代替食品です。食のブランディングプロダクションを行う株式会社TETOTETOのシェフ井上豪希氏 (<https://tetoteto.co/>) が監修し、酒粕特有の香りが苦手な人でも味わっていただけるように開発しました。動物性の食材を使わずに野菜出汁を使ってコクや旨味を出しています。

■年間1,800トンが廃棄される「酒粕」

酒粕は、日本酒を作る過程で出てくる副産物で、現代においてはその多くが廃棄されています。酒粕は、発酵による作用で旨味と複雑みが増大した発酵食材で、昔は酒粕の収益だけで従業員の給料が賄えるほどの需要があったと言われていました。それほど重宝されてきた食材でした。美容や健康に役立つ栄養素が数多く含まれることもわかっていて、近年は健康食として注目されつつありますが、現代の食生活に馴染む利活用方が見つかっておらず、優れた機能面とは裏腹に、いまだに廃棄されているのが実情です。日本酒を製造する際の酒粕は産業廃棄物として年間1,800トンが排出されています。

■稲とアガベ株式会社 代表取締役 岡住修兵 コメント



私の人生の目標は二つあります。一つはこの参入規制を緩和し、志の高い方であれば新規で「日本酒」が作れる世の中にする事で、若い造り手の未来を切り開くことです。今その目標に向けてさまざまな方々と交渉を開始しております。もう一つの目標は死ぬまでに一人でも多くの優良な雇用を生むことで、秋田や男鹿の未来をより良くすることです。優良な雇用とは、賃金が高く、やりがいがあり、公私とも充実した人生が送れる雇用です。実際に一人で立ち上げたこの会社は、一年が過ぎ10名の仲間に参画していただきました。私は福岡県の出身ですが、2014年に秋田県にある酒造会社で働くために移住して以来、この地域の多くの方々に支えられ、人生が豊かになりました。秋田の地で起業したのは、このご恩を返すためです。昨年お酒造りの事業を立ち上げ、稼働開始から一年もたたずに今回の食品加工場の事業を立ち上げる理由も、一人でも多くの雇用を産みご恩を返したいという思いからです。

事業として足元を固めた方が良く、次の展開は早すぎだと諸先輩方から言われることもあります。若干勇足なところは否定できませんが、シャッターだらけのこの消滅可能性都市に世間の注目を集めるには、やりすぎても、やりすぎても、まだまだ足りないと考えております。いつの日か世界中が男鹿という土地に注目するその日まで、このまま走り続ける所存です。

■稲とアガベとは

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