

AMAMI CRAFTASTE

AMAMI BROWN SUGAR SHOCHU + AMAMI FRUITS

奄美の黒糖焼酎と島のドライフルーツで作る
自分だけのクラフトリキュールキット



01

奄美特産の黒糖焼酎を通して 島の魅力を知ってほしい

鹿児島市と沖縄本島の中間に位置する、鹿児島県奄美群島。特産の黒糖焼酎は、わずか21の蔵だけで作られる希少な本格焼酎です。

しかし島の人口減少とともに酒蔵も減少。多くの人に奄美の魅力をアピールするため、黒糖焼酎を使った新商品開発に参画しました。



02

黒糖焼酎と島のフルーツで作る クラフトリキュールキットを開発

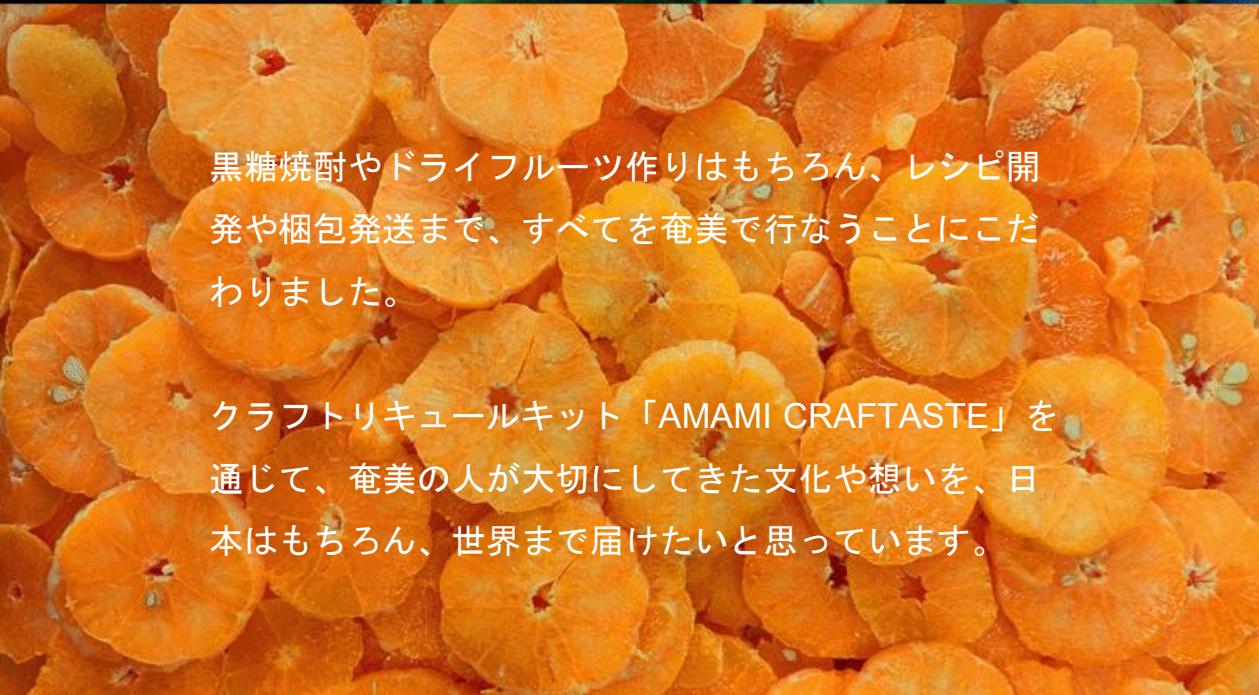
特産の黒糖焼酎に奄美産のドライフルーツを加えて、手軽に
クラフトリキュールが作れるキットを開発。

黒糖焼酎に島のフルーツ「たんかん」の爽やかさが加わり、
焼酎初心者でも飲みやすく、作る楽しさも味わえます。



103

「オール奄美」で黒糖焼酎と 奄美大島の魅力を世界に発信



黒糖焼酎やドライフルーツ作りはもちろん、レシピ開発や梱包発送まで、すべてを奄美で行なうことにこだわりました。

クラフトリキュールキット「AMAMI CRAFTASTE」を通じて、奄美の人が大切にしてきた文化や想いを、日本はもちろん、世界まで届けたいと思っています。



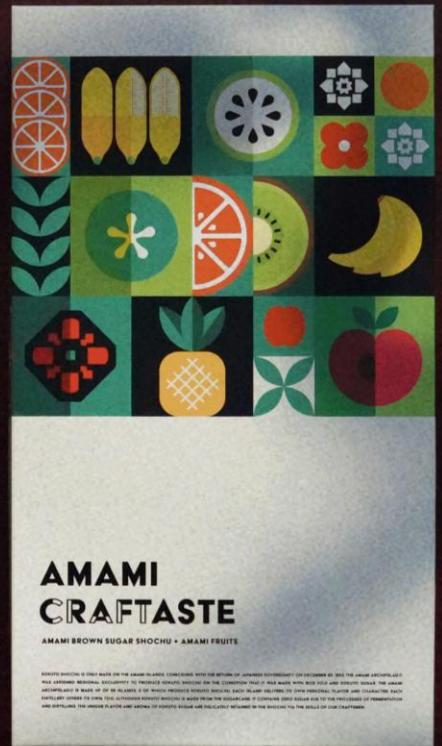
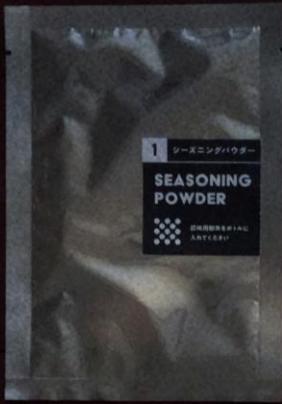
AMAMI
PRIDE

奄美のめぐみをクラフトする、 新しい黒糖焼酎体験

町田酒造の黒糖焼酎「里の曙」と島特産の果物「たんかん」をドライフルーツに加工したものをパッケージング。

さらに奄美のバーテンダーの方にレシピ開発いただいた、シーズニングパウダーもセットにしました。

材料をボトルに入れておくだけで、自分だけのクラフトリキュールが完成。新しい黒糖焼酎体験を楽しめます。



こだわりのつまったキットでつくる
自分だけの味





MACHIDA

町田酒造 代表取締役

平島 将

つくりての声



原料、製法、貯蔵その全てにおいて、黒糖の甘い香りを残しつつクリアで
クセのない味わいをめざして作っています。果物など他の素材と合わさっ
た時に、その素材を引き立て、黒糖のやさしい甘みで包み込みます。



Makuake

Makuake にて先行販売開始

2025.12.12 [FRI]
AM11:00 START!



Taste Amami



リターン1 「AMAMI CRAFT TASTE」 夕暮れたんかん 1セット

奄美を味わう。

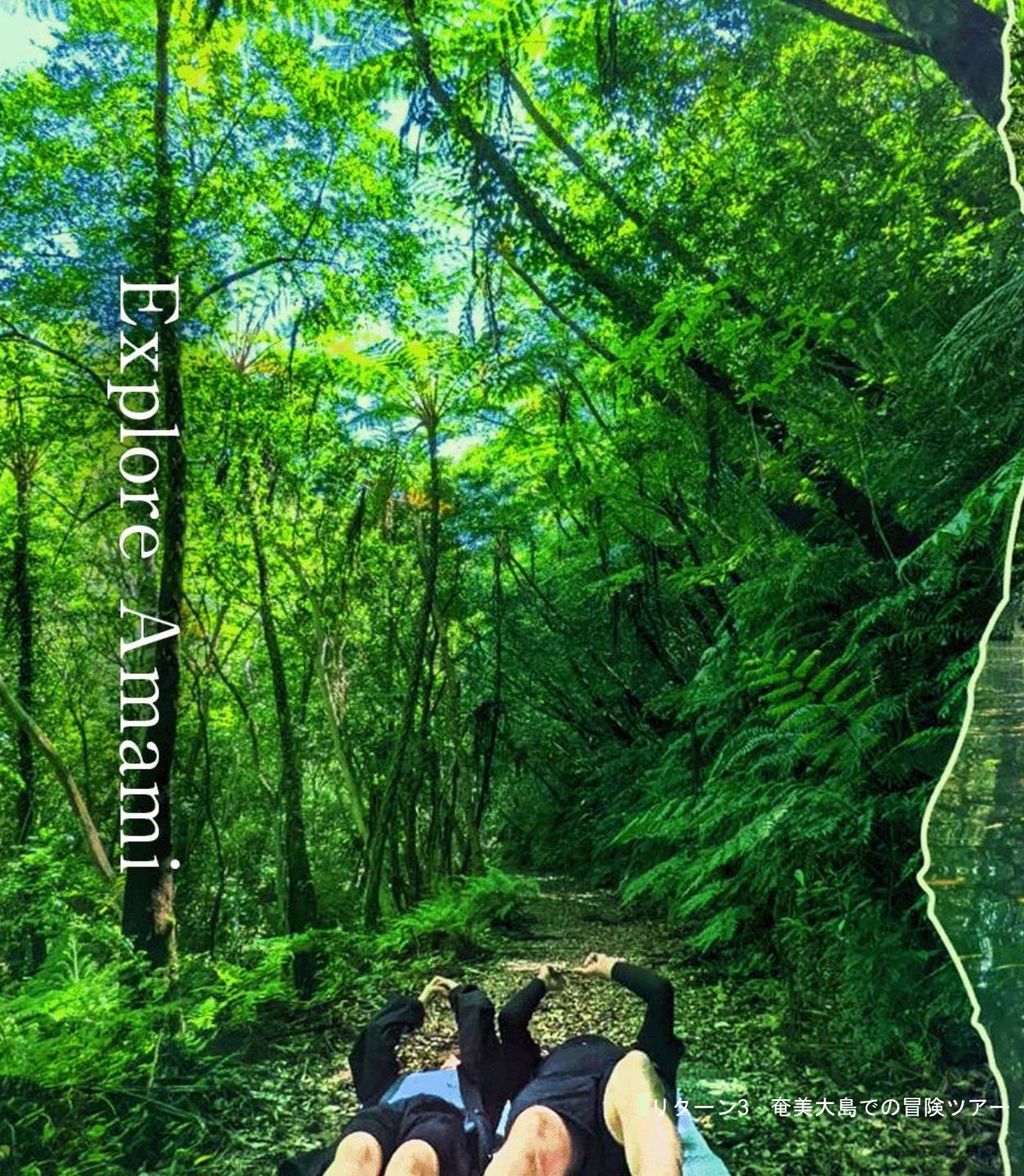
Touch Amami



奄美に触れる。

リターン2 奄美大島での大島紬体験 + 「AMAMI CRAFTASTE」夕暮れたんかん

Explore Amami



奄美を探検する。

リターン3 奄美大島での冒険ツアー + 「AMAMI CRAFTASTE」夕暮れたらんかん



AMAMI CRAFTASTE PROJECT

AMAMI CRAFTASTE PROJECTについて

産学共同による地域振興を目的とし、奄美大島の町田酒造・西平酒造と信州大学が中心となってプロジェクトがスタートしました。

WPPでは「自分で作るクラフトリキュール」のコンセプト開発、ネーミング、ロゴ&パッケージデザイン、Makuakeとの交渉、PRをサポート。

第1弾の「たんかん」を使ったキットから始まり、今後も島のフルーツをアレンジしたシリーズの販売を予定しています。

さらには今回の経験を活かし、奄美はもちろん、同様に過疎化が進む地方を元気づけるための商品開発やプロモーションに取り組んでいきたいです。

A wide-angle photograph of a coastal sunset. The sky is a gradient from deep blue at the top to a bright orange and yellow near the horizon. Silhouettes of hills or mountains are visible against the sky. In the foreground, dark silhouettes of rocks are scattered along the shoreline, with waves crashing against them. The text "Thank you for listening" is overlaid in the lower-left area.

Thank you for listening