




シラフでセカイを塗りかえる。

# CIRAFFITI



# MISSION

A photograph of two hands holding beer bottles. The left hand holds a bottle with a label that says "SOM AL CIRAFFITI AL 5.5%". The right hand holds a bottle with a label that says "Session IPA CIRAFFITI AL 5.5%". A white hand-drawn graphic of a hand is overlaid on the bottles, with the fingers pointing towards the text. The background is a blurred indoor setting with vertical lines.

最高にワクワクする  
イケてるノンアルコールチャーをつくり、  
飲める人も、飲めない人も  
平等に楽しめる世界を実現する。

# MESSAGE

## シラフでセカイを 楽しく塗りかえる。

感動できるほど美味しい方が、楽しい。  
美味しさを自由に選べる方が、楽しい。  
酔わずに思いっきり遊べる方が、楽しい。  
いろんなシーンを選べる方が、楽しい。  
せっかくの記憶は、覚えてた方が、楽しい。  
吐いたり二日酔いしない方が、楽しい。  
無理やり飲ませない世界の方が、楽しい。  
自分の意思で決めれるのって、楽しい。

「ノンアルってこんなもんでしょ？」  
そんな偏見を飛び越えられたら、楽しい。  
「これってマジでノンアル!？」  
そう驚いてもらえたら、楽しい。  
「きょうどのノンアルにする？」  
毎日そうウキウキしてもらえたら、楽しい。

シラフで楽しくセカイを塗りかえる。  
シラフィティはそんな、  
ノンアル&ローアルコール・クラフトビールブランドです。



# BRAND

日本初ノンアルコール・ローアルコール専門醸造場で  
特殊な酵母と独自の製造技術でつくる

## ノンアルコール・ローアルコール クラフトビール

CIRAFFITIは、特殊な酵母と独自の製造方法で、まるでクラフトビールのような、ホップの香りや苦味をしっかりと感じながら、多様なスタイルや個性豊かな味わいを実現した、ノンアルコールクラフトビールブランドです。

私たちは、人口最少県、鳥取県の八頭町というまちで生まれました。山に囲まれ、緑が豊富で、夏には泳ぎたくなるほど綺麗な川が流れ、気持ちのいい空気、綺麗な水、ビール作りには最高の場所です。

この自然豊かな田舎町から、全国、世界に通用するノンアルコールクラフトビールをつくります。



# BRAND-POINT

## 1. 日本初ローアルアルコールクラフトビール『専門』醸造所。

どうして日本では、大手のような、本命のビール作りの傍で作ったノンアル&ローアルアルコールビールが大半で、小さなブリュワリーが、それぞれのこだわりを表現し合うような、多種多様なローアルアルコールビール文化がないのか。

その主な理由は、この国の「酒税法」の問題や、製造するには、「清涼飲料水製造業」を持ち、さらに「ノンアル&ローアルアルコールに特化した醸造設備と醸造知識と技術」がなくてはならないといった、高い参入障壁がいくつもあるからです。

わたしたちは、ビール本来の旨味を引き出し、個性豊かなローアルビールを追求するために、新たに「清涼飲料水製造業の許可」を取得した「専門」醸造所を設立。数え切れない試行錯誤を重ね続けた結果、特殊な酵母と独自の製造レシピに辿り着きました。



# BRAND-POINT

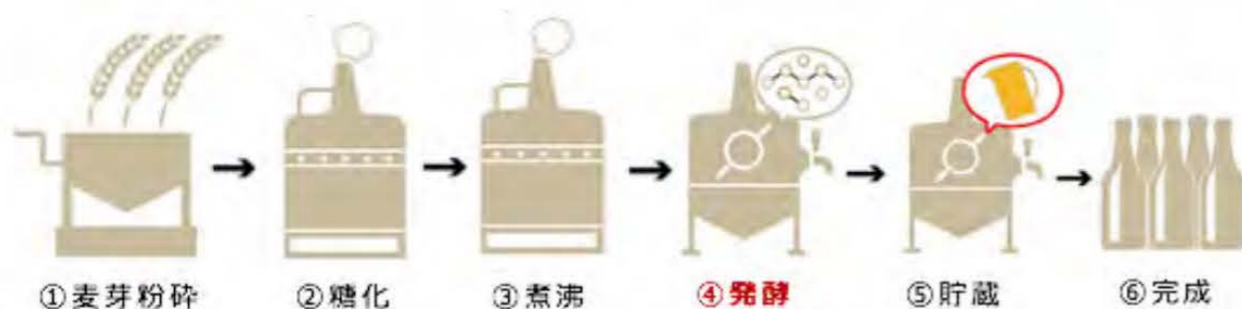
## 2. 特殊な酵母に、クラフトビールと同じ製法・原材料。

発酵してもアルコールが発生しにくい特殊な酵母を使用し、私たちはクラフトビールと同じ製法、原材料でつくることにこだわりました。

原材料は自然素材にこだわり、余計な香料や添加物などは極力加えず、こだわった良質なホップやモルト、厳選された素材でつくることによって、まるでクラフトビールのような、苦味や香り、飲みごたえを実現。

数え切れないほどの試行錯誤のすえに辿り着いた、特殊な酵母と、独自の製造方法でつくる、究極のレシピです。

### ■ 製造工程



# BRAND-POINT

## 3. 多様なシーンで楽しむ、個性豊かな商品ラインナップ。

これまでのノンアルコールビールは画一的な味で正直つまらなかった。私たちは、クラフトビールのように多様なスタイルや個性を大切に、様々シーンや料理に合わせられるような個性豊かなラインナップを目指しています。



# Session IPA Alc.0.5% 小売希望価格 520円(税込)

種別：ローアルコールビール（清涼飲料水） 内容量：330ml スタイル：Sour Ale  
原材料：麦芽（外国製造）、ホップ、酵母/炭酸 賞味期限：製造から3ヶ月  
栄養成分表示（100ml当たり）：熱量：9kcal、タンパク質：0.0%、脂質：0.0g、炭水化物：1.0g、食塩相当量：0.0g  
※アルコールに過敏な方、妊婦・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。

## ホップの香りに、ガツンッとした苦味が癖になる。

クラフトビールと同じ製法・原材料でつくられた新たなローアルコール・クラフトビール。ローアルコールとは思えない、ホップの苦味、注いだ瞬間に立ち上がる柑橘系の爽やかな香りがクセになる。かろやかで飲みやすいながらもしっかり感じる香りと苦味が、飽きずに何杯でも、毎日だって飲みたくなっちゃいます。料理との相性も抜群で、特に肉料理やしっきりした味付けの料理、スパイスの効いた料理にはぴったりです。大切な方や仲間とセッションするように、楽しく飲んでいただきたい一杯です！

## お肉とよく合う！料理を引き立たせる抜群の相性

ノンアルやローアルだって料理と楽しみたい！私たちが目指したのは料理にも合わせやすく、毎日の食事を楽しく彩るローアルコールクラフトビール。しっかりとした苦味や麦芽の香ばしい香りは、香ばしい肉料理やスパイスの効いたお料理と相性抜群です。骨付肉のスパイス焼きや、豚の生姜焼き、ビーフジャーキーなどと一緒に、ぜひ一度、お試しください。病みつきになっちゃうこと、間違いなしです。





ウマいから飲む。

それがビールでしょ。



Session  
IPA  
CIRAFFITI  
Alc. 0.5%



Session  
IPA  
CIRAFFITI  
Alc. 0.5%

セッションIPA

# Sour Ale Alc.0.5%

小売希望価格  
520円(税込)

種別：ローアルコールビール（清涼飲料水） 内容量：330ml スタイル：Sour Ale  
原材料：麦芽（外国製造）、小麦、ホップ、オレンジピール、酵母、炭酸、乳糖、乳酸  
賞味期限：製造から3ヶ月  
栄養成分表示（100ml当たり）：熱量：40kcal、タンパク質：0.3%、脂質：0.0g、炭水化物：8.9g、  
食塩相当量：0.0g  
※アルコールに過敏な方、妊婦・授乳期の方、運転時などとはご遠慮ください。

## 柑橘の香りと乳酸の酸味が気持ちいい一杯。

これビール！？はじめて飲んだ時に、新鮮な驚きを感じさせるモデルです。フルーティでゴクゴク飲める、イメージはズバリグレープフルーツ。シトラホップ特有の爽やかな香りと、乳酸の『酸味』が特徴で、オレンジピールを加え、柑橘果物のようなフルーティな香りに仕上げました。苦味がほとんどないので飲みやすく、ビールが苦手な方でもゴクゴクいける一杯に。ジムやランニング、スポーツやアクティビティの後はもちろん、仕事終わりの疲れた体が欲する味で、心地よく爽快に、心と体を目覚めさせてくれます。

## さっぱりした料理のアクセントに！

さっぱりとした料理や発酵食品と一緒に楽しむのがおすすめです。酸味とフルーティーさを兼ね備えた味わいが、料理のアクセントに一役買います。例えば、サーモンカルパッチョや、チーズ、豚シソ巻きなど、一緒に食べると嬉しい驚きがさらに広がります。ぜひ、お試しください。



真っ昼間から、

ゴクゴクいこうよ。



サワーエール

# 市場について

高まるノンアルコールビールの需要。2021年は111%の成長率。  
今後さらなる成長が見込まれる。



参考: サントリーホールディングス株式会社 「ノンアルコール飲料に関する消費者飲用実態・意識調査サントリー ノンアルコール飲料レポート2020」

Market size of non-alcoholic beer worldwide from 2016 to 2024



参考: Statista "Market size of non-alcoholic beer worldwide from 2016 to 2024"

数量 **7.05** 億本

金額 **1.831** 億円

年平均成長率 **7.5** %

2024年 USD **25** billion

# 市場について

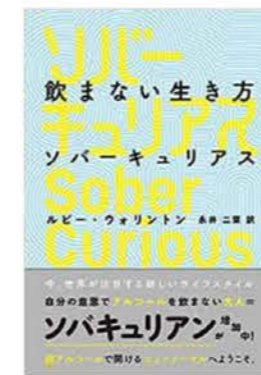
## アルコールを控える動きが世界的な潮流となっている。

ノンアルコールビールのイメージにある「ビールの代替品」としてのノンアルコールビールではなく、「好んで選ぶおしゃれなノンアルコールビール」へ。ノンアルコールビールを専門で製造するノンアルコールビールブリュワリー（醸造所）が多数生まれて個性豊かなクラフトノンアルコールビールが人気。



## Sober Curious(ソバーキュリアス)というムーブメント。

欧米の国々では、ミレニアル世代の若者を中心に、Sober Curious(ソバーキュリアス)と呼ばれる、アルコールは飲めるが「あえて飲まない」ライフスタイルを選ぶ新たなムーブメントが起きています。また、ノンアルコール飲料専門のバー、なども徐々に増加しており今後もノンアルコールドリンク、ノンアルコールビールの市場拡大が見込まれます。



**WHOがアルコール規制強化を重点課題に。**

**SDGsの目標3.5には有害なアルコールの使用を防ぐ記述**

# クラウドファンディング



開始**15時間**で目標金額達成！

最終**400**万円



hsk55 - 1件の支援者です

2022/07/05 09:54

国産のノンアルコールビールって無いのだろうか調べていて、こちらを見つけました。  
楽しみにしています。



ringoen3 - 1件の支援者です

2022/07/04 13:48

お酒がまったくダメな自分と酒豪の妻で楽しんでみます。がんばってください〜。



yuka\_pompom - 2件の支援者です

2022/06/26 09:07

うちの主人は飲めないで、いつもノンアルです。体質的に飲めないけど、ビールを飲んだ気になりたいとのこと。ノンアルは種類が少ないので、決まって同じ銘柄です。なので美味しいノンアルビールが増えてくれるのは、とても助かりますー！応援&楽しみにしてます😊 閉じる



guest9fe7bf17c6c4 - 4件の支援者です

2022/06/26 09:06

ビール好きかつ授乳中の私にとって、とても嬉しいです！届くのを楽しみにしてます^^



nanagoro7756 - 2件の支援者です

2022/06/30 09:09

非常に興味深い取り組みです！  
飲める人飲めない人の垣根を越えてより楽しめる世の中を作ってください！



yew\_blossom1224 - 1件の支援者です

2022/06/30 07:16

最近クラフトビールが好きになりましたが、度数の高いものも多く、気軽に飲むことができませんでした。  
この企画を知ることができて良かったです。  
益々の活躍をお祈りしております。



hinoels - 1件の支援者です

2022/06/26 16:17

はやく飲みたいです。楽しみです。応援してます！！



Mio Kawahara - 6件の支援者です

2022/06/26 16:12

素晴らしい取り組み、応援しています。  
飲める日が楽しみです。

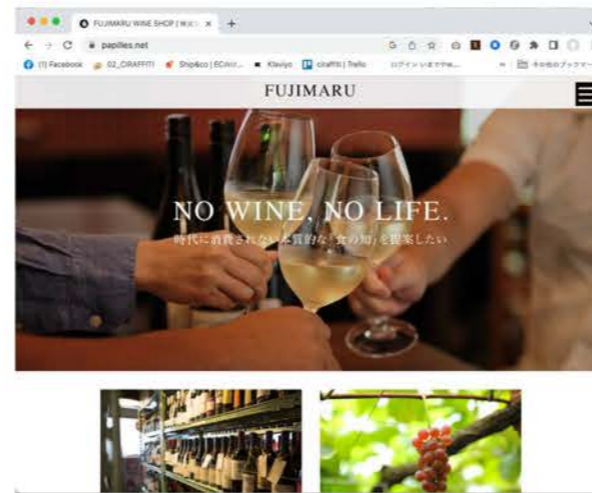
# お取り扱い

飲食店や酒屋、サウナ施設まで様々なお店で取り扱いがスタート。

## ■ ミシュラン2つ星 かに吉



## ■ レストラン、酒問屋、ワイナリー運営 (株) パピーユ様



## ■ PARCO ドライジュニアリー企画販売



## ■ 東京 和食割烹 みやわき



## ■ 東京 サウナ「000 (オー)」



## ■ Creema 主催 YAMABIKO FES サウナ村



# TEAM



**CEO**

**古田 琢也**

ブランディングデザイナーとしてのバックボーンを持ち、D2CブランドBULK HOMMEの初期ブランディングや、企業ブランディングではアカツキ、ツクルバなど多くの企業ブランディングに携わる。



**醸造責任者**

**橋本 龍夫**

DJで世界を目指したが叶わず、現在はノンアルブランドで世界と戦うことを目指す醸造家。シラフィティの全ての製造を担う。



**デジタルマーケティングディレクター**

**増田 智士**

D2Cブランドの支援や自社でもD2Cブランドを運営する。株式会社TO NINEの代表を務める。CIRAFFITIのHP、システム開発、デジタルマーケティング全般を担当。



**ADVISER**

**中村 真広**

株式会社ツクルバ  
取締役・共同創業者  
CIRAFFITI応援団



**CCO (Chief Creative Director)**

**田中 大地**

ビーコンコミュニケーションズ株式会社に所属しながら、これまでマクドナルドやマルボロ、freeやティンダー、などナショナルブランドからスタートアップサービスまで様々なクリエイティブに携わる。CIRAFFITIのクリエイティブディレクター兼コピーライター。



**技術責任者**

**清部 直樹**

鳥取のクラフトビール醸造所(株)AKARI BRWINGの醸造家。CIRAFFITIの最も重要な製造におけるレシピ開発や技術面をサポート。



**ソムリ&飲食店営業担当**

**保木本 研太**

食べログ4.50、予約が何年も取れないレストラン「長谷川稔」でソムリエ、サービスマンを務める。飲食業界での幅広い人脈で飲食店営業を担当。



## Terms and Conditions 基本情報

---

運営会社	株式会社トリクミ
ブランド名	CIRAFFITI
運営責任者	古田 琢也
所在地	〒680-0404 鳥取県八頭郡八頭町見槻中176-4
連絡先	TEL:0858-71-0622 MAIL: <a href="mailto:support@ciraffiti.com">support@ciraffiti.com</a>
URL	<a href="https://ciraffiti.myshopify.com/">https://ciraffiti.myshopify.com/</a>
小売希望価格	各520円（税込）
※ 卸価格についてはお尋ねください。	
最低ロット	12本から可能 1ケース24本入り ※混載可能
お支払い方法	請求書払い 銀行振込
お支払い期日	月末締め・翌月末払い
配送業者	ヤマト運輸

※ 通常商品のご注文日から2～3営業日以内に発送いたします。ただし、年末年始やGWなどは配送完了日が変更いたしますことをご了承ください。  
※ 予約商品に関しては、商品のご用意が整い次第、3～5営業日での発送となります。

---

