

クラフトジンの開発支援

クラフトジンの開発支援
富永 一哉

- 植物原料（ボタニカル）の香りを付与したジンの蒸溜技術の支援を行いました。
- この成果は、紅櫻蒸溜所にてクラフトジンの製品化に活用されました。

背景と目的

近年、酒類の消費に変化が見られ、少量多品種の製造を行う「クラフト」という概念が浸透し、地域素材の特徴を活かした酒類の製造が各地で行われています。特に、比較的軽微な投資で製造が可能な酒類であるスピリッツの製造がブームとなっており、中でもスピリッツに地域素材の香りを付与したジンは、「クラフトジン」として非常に注目を集めています。

当センターでは研修制度を活用し、香り抽出法と蒸溜方法、植物素材（ボタニカル）の種類と組み合わせなどの製造技術について紅櫻蒸溜所へ向けた支援を行いました。

成 果

紅櫻蒸溜所は、北海道初のジンの蒸溜所として2018年4月26日に誕生しました。四季折々の草花や樹木に囲まれた札幌市南区の紅櫻公園内に立地しています。技術支援の成果を活用し、公園内のさまざまなボタニカル原料などの香りを付与したジンについて、小ロットで多種の商品を展開しています。

紅櫻蒸溜所が製造する「9148」シリーズは、イタリア、Barison社製の400L蒸溜器で蒸溜され、札幌南区の伏流水を割水に使用して、1回の蒸溜で約550本を製造しています。



紅櫻蒸溜所の外観



紅櫻蒸溜所のイタリア製蒸溜器



札幌初のジン製品、CraftGin9148ORは、既に23種類（終売品を含む）のレシピで製造しています。最もスタンダードなモデル#0101は、キャセイパシフィック香港インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション2018にてゴールドメダルを受賞しました。

研究担当部

応用技術部 応用技術グループ
011-387-4125