

# ONERUM

沖縄のラムプロジェクト「ONERUM」新シリーズ Blended Islands Series

## THE OKINAWA ISLANDS RUM

離島8島の黒糖をブレンドした沖縄の魅力を詰め込んだブレンドラムが誕生



約175年の歴史を誇る沖縄の酒造所、瑞穂酒造（沖縄県那覇市 代表取締役 玉那覇美佐子）が主宰する、自社で積み重ねてきた泡盛づくりの技術を再構築し、沖縄のさとうきびを主原料とした「ラム」をつくるプロジェクトチーム『ONERUM（ワンラム）』。

2023年8月8日（火）、新たなシリーズとなる、Blended Islands Series（ブレンドアイランズシリーズ）より、沖縄の離島8島\*の黒糖を使用した新商品「THE OKINAWA ISLANDS RUM」が誕生します。

『ONERUM』発足後、初プロジェクトは、離島8島\*でつくられている黒糖を使用し、風土や生産方法の違いから生まれる個性を引き出した、島ごとのラムSingle Island Series（シングルアイランドシリーズ、2021年7月～2023年3月 8種発表）を開発しました。

今回発表するBlended Islands Seriesの第1弾にあたる「THE OKINAWA ISLANDS RUM」は、これまでのテロワールに基づいた黒糖の研究成果をもとに、それぞれの個性を見極め、独自の循環型製法とブレンド技術により、8島でつくられる黒糖の魅力を最大限に詰め込んだ、『ONERUM』渾身のラムです。また、国内ではONERUMプロジェクトのみが実現したダンダー仕込み製法（P3参照）を導入しています。

デザイン面では、約1年半にわたり発表したSingle Islands Series のラベルの色を全て、「THE OKINAWA ISLANDS RUM」のラベルに落とし込み、前シリーズからの物語を紡いでいます。

2023年は沖縄に黒糖が伝わって400年となる節目の年。黒糖と向き合い次世代へ繋ぐONERUMプロジェクトから、黒糖の歴史と未来を描いた贅沢なラムをお届けします。

\* 離島8島：沖縄県内で、さとうきびから黒糖をつくる製糖工場がある離島。  
粟国島、伊江島、伊平屋島、西表島、小浜島、多良間島、波照間島、与那国島

**商品情報**

ブランド名：ONERUM

シリーズ名：Blended Islands Series

商品名：THE OKINAWA ISLANDS RUM ザオキナワ アイランズラム

発売日：2023年8月8日（火）

取扱店舗：沖縄県内、全国各酒販店など

原材料名：黒糖（沖縄県産）

酵母：瑞穂酒造の自社ファーム(ONERUMファーム) から分離した  
ONERUM酵母

アルコール分：40%

内容量：720ml

価格：¥2,920（税込価格）

アートディレクション&デザイン：BOOTLEG

クリエイティブディレクション：LIQUID

製造者：瑞穂酒造株式会社

販売者：株式会社OneSpirit

**ONERUM ウェブサイト**

<https://onerum.jp>

**HOW TO DRINK****for COCKTAIL**

ダイキリやモヒート、キューバリブレなど、カクテルに使いやすい風味となっています。フレッシュなさとうきびジュースの印象が引き立ちます。

**with SODA**

食中酒としてもピッタリなソーダ割。マスカットの風味と黒糖由来のビターな余韻がキリッと食事を引き立ててくれます。お好みで柑橘を加えても。

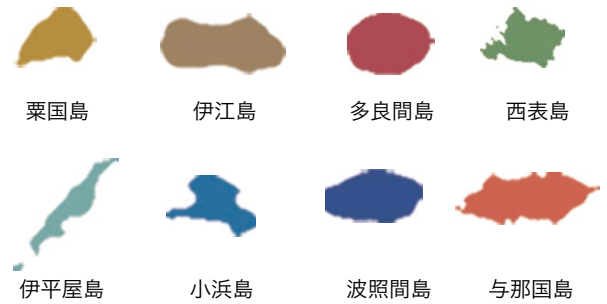
**with SWEETS**

黒糖のラムはチョコレートや和菓子との相性も抜群。お互いの風味が引き立ちます。また、和洋問わずスイーツ作りにもオススメです。

## THE OKINAWA ISLANDS RUMの特徴

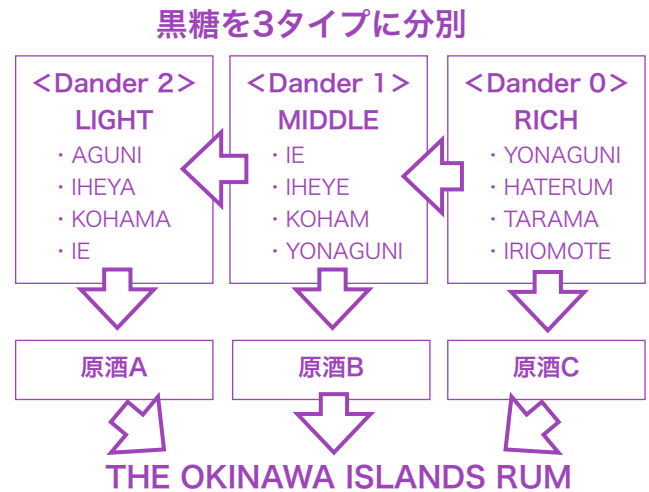
### <沖縄の自然と伝統を込めた唯一無二のラム>

沖縄県の離島8島でつくられる黒糖。ひと島ずつ個性が異なる黒糖の風味と島の風土に丁寧に向き合い、各島の黒糖からできる個性豊かなラムの原酒をブレンドして仕上げたのが本商品です。2023年は沖縄に黒糖が伝わって400年となる節目の年。黒糖の歴史と未来を描いた贅沢なラムをお届けします。



### <ダンダー仕込みによるサステナブルな製法>

8島の黒糖テイスティングし、風味のタイプ別に「ライト、ミドル、リッチ」の 카테고リーに分類。3タイプの原酒を製造し、ブレンドして仕上げます。蒸溜後に通常は廃液として処分が必要なダンダー（Dunder）を、次の発酵工程に再利用する循環型の「ダンダー仕込み製法」を、国内で初めて確立。黒糖の風味にダンダーを加え、自社のさとうきび畑から分離に成功したONERUM酵母により発酵を促し、2回の蒸溜工程を経た原酒をブレンドすることで、豊かな風味が生まれました。



上記分類は一例です

### <ダンダー仕込みとは>

蒸溜後の残液は一般的には廃液（ダンダー Dunder）として処分されますが、「THE OKINAWA ISLANDS RUM」では、そのダンダーを次の発酵工程に再利用する「ダンダー仕込み製法」を国内で初めて確立しました。ダンダーを用いることで酵母の発酵力が増し、新たな香味が醸し出され、黒糖由来の風味に複雑さがもたらされます。Single Island Seriesでは、TARAMA ISLAND RUMで初めて試験的にダンダー仕込み製法を導入。本シリーズから本格的に本製法を採用しています。

### <酵母>

発酵工程の主役である酵母は、従来市販されるものを使用するのが一般的ですが、ONERUMでは、これまで自社で自然界から分離に成功したナチュラルな酵母を使用しており、本シリーズでは、さらに、ラムの発酵に特化した酵母（ONERUM YEAST）を、自社のさとうきび畑から分離に成功。市販酵母と同等以上の発酵力を持ち、フルーティな香味を醸し出す本酵母を発酵工程で使用しています。

### <テイスティングノート>

青りんご、マスカット、搾りたてのさとうきびジュース、はちみつのような、爽やかで清涼感のある香りに、ココナツのようなトロピカルでクリーミーな印象と、羊羹のような和菓子を思わせる甘く香ばしい風味が特徴的。豊かな香味に対して、後味はスッキリとしており、飲み方の自由度を広げます。

黒糖ラムだからこそ感じられる和菓子のニュアンスは、ジャパニーズラムと呼ぶにも相応しい特徴です。和洋問わずスイーツへの利用もお勧めです。和を感じる新しいラムを、自由にお楽しみください。

## ONERUM PROJECTとは

瑞穂酒造は、2020年11月、先人たちが受け継いできた伝統的素材のさとうきびを主原料とした「ラム」をつくるプロジェクトチーム「ONERUM」を結成、始動しました。農家、大学、研究機関、酒類の従事者が一丸となり、ラムの開発をはじめ、さとうきびの品種や産地、製糖方法、そしてラムの新たな楽しみ方などを探究しています。

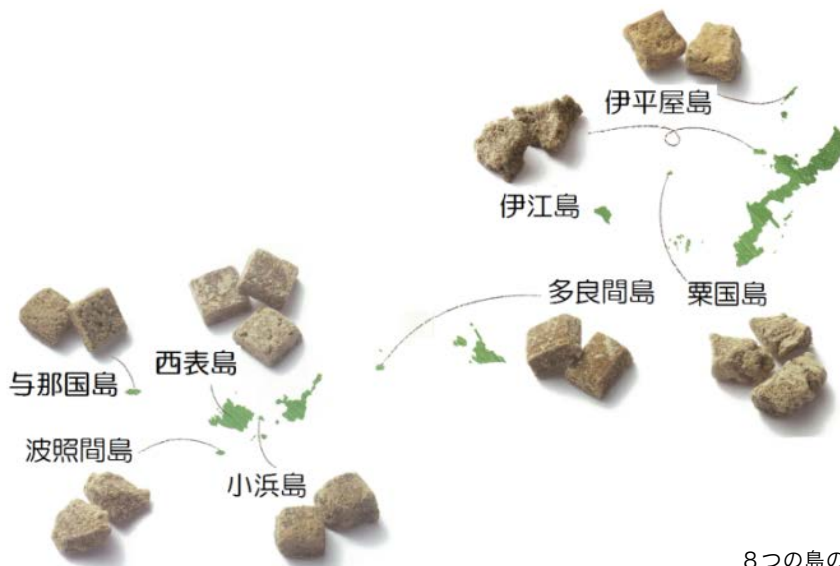
沖縄の偉人・儀間真常の功績により広まったとされる、400年の歴史を誇る沖縄のさとうきびは、沖縄の各所で作られています。また、さとうきびから黒糖をつくる製糖工場が、沖縄県では離島8島（粟国島、伊江島、伊平屋島、西表島、小浜島、多良間島、波照間島、与那国島）にあります。

本プロジェクトでは、さとうきびと、これら離島8島の風土や生産方法の違いから生まれる黒糖の、2つの原料に着目し、Single Island Series、Blended Islands Series、One Island Series、3種のシリーズを展開します。Single Island Seriesは2021年から2023年に向け8種のラムを発表しました。この度発表するのは、Blended Islands Series。今後、発表予定のOne Island Seriesは、沖縄本島の自社ファームでさとうきびを栽培し、品種から探求したラムをご提案しています。

「ONERUM」は、ワインのように、さとうきび畑のテロワールを楽しめるラムを、また、世界に通用するラムをつくりだし沖縄がラムの聖地になることを目指します。

<p style="text-align: center;"><b>Single Island Series</b></p>  <p>離島8島で作られている黒糖を使用し、1島ごとにラムを作ります。各島の風土や生産方法の違いからうまれる黒糖の個性を引き出したラムを8種類発売しています。</p>	<p style="text-align: center;"><b>Blended Islands Series</b></p>  <p>各島の黒糖からうまれる個性豊かなラムの原酒を自由にセレクトし、調和と多様性を感じさせるベストバランスなラムを目指します。今回発表する新作がこちらになります。</p>	<p style="text-align: center;"><b>One Island Series</b></p>  <p>2021年2月に植え付けをスタートした瑞穂酒造の自社ファーム(ONERUMファーム)から分離したONERUM酵母で育つさとうきびを中心に、農業からラムの風味を探究するシリーズです。新しい沖縄のアグリコールラムを提案します。2024年発表予定。</p>
--	---	---

## 8島の位置関係



8つの島の「沖縄黒糖®」 出典：沖縄県糖業農産課

## &lt;Single Island Series ラインアップ&gt; \*1st バッチは完売



### 1st Release 「IHEYA ISLAND RUM」

2021年7月発売

ラム1本（内容量500ml）あたり、伊平屋島産の黒糖を贅沢に約700g(※)使用しています。バタークッキーのような焼き菓子系のニュアンスに、南の島を想起させるココナッツのミルクィで優しい風味がひろがります。ほのかな塩味、スパイシーな余韻も特徴的です。

(※) 黒糖1kgあたりのアルコール取得量の平均値等から算出した数量



### 2nd Release 「YONAGUNI ISLAND RUM」

2021年12月発売

日本の最西端として知られる与那国島産の黒糖を使用したラムです。きな粉餅や羊かんを連想する、和菓子の様な繊細な甘香ばしい風味に、ほのかにハーブや柑橘類のフレッシュなニュアンスも感じられます。グラスに注いだ瞬間から、時間の経過で変わる風味も本商品の魅力の一つです。



### 3rd Release 「HATERUMA ISLAND RUM」

2022年4月発売

日本最南端の有人島である波照間島は、南十字星を観測することができる数少ない島です。その波照間島の黒糖から造られるこのラムは、グレープフルーツやココナッツ、桃、クリームチーズ、草原を連想する香味や、甘香ばしい余韻が特徴です。



### 4th Release 「AGUNI ISLAND RUM」

2022年6月発売

手付かずの自然を感じられる粟国島には、数多くのソテツが自生しており「ソテツの島」とも呼ばれています。その粟国島の黒糖から造られるこのラムは、青りんごやハチミツのような、爽やかで華やかな香り甘い風味、クリアな飲み口が特徴的です。

## &lt;シングルアイランドシリーズ ラインアップ&gt;

\*1st バッチは完売

**5th Release - KOHAMA ISLAND RUM**

2022年9月発売

八重山諸島の中心に位置し、マンタが回遊する“マンタ・ウェイ”など、ダイビングスポットとしても知られる小浜島。その小浜島の黒糖をふんだんに使用した贅沢な造りのラムからは、甘香ばしさとジュシーさ、それにフローラルな印象が重なって感じられ、非常にバランスに優れたラムに仕上がっています。

**6th Release - TARAMA ISLAND RUM**

2022年11月発売

石垣島と宮古島の中心に位置し、黒糖の一大産地としても知られる多良間島。その多良間島の黒糖をふんだんに使用した贅沢な造りのラムからは、バナナや桃、ライチなどの圧倒的なフルーツ香や、ヨーグルト、焼き菓子のような甘香ばしさが感じられ、豊かな香りが特徴的です。

**7th Release - IRIOMOTE ISLAND RUM**

2023年1月発売

雄大な自然と多様な生態系を誇る自然遺産の島「西表島」。その西表島の黒糖をふんだんに使用した贅沢な造りのラムからは、焼き菓子の様な甘く香ばしい風味に、桃、グレープフルーツの様なフルーツ香の他、レアチーズケーキ、ココナッツ等、クリーミーな風味も感じられます。

**8th Release - IE ISLAND RUM**

2023年2月発売

「伊江島」の黒糖をふんだんに使用し、島のシンボルでもあるユリの花をラベルにあしらっています。青りんご、ハーブの様な爽やかで清涼感のある香りに、ハチミツや甘く香ばしい風味が特徴です。

## ONERUM プロジェクトチーム

主催：瑞穂酒造

共同研究：琉球大学 他

原料サポート：JAおきなわ、沖縄県黒砂糖協同組合

開発サポート/県内アンバサダー：TEAM HALOW (BAR BARRAGAN代表 津覇実也、BAR Birthday代表 岸本淳、Sammy's Bar KIWI代表 照屋一生、BAR ごとう代表 五島志昂)

農業サポート/研究：農水苑 虹

開発コンサルティング/県外アンバサダー：野村空人

クリエイティブディレクター：LIQUID

制作サポート・プロモーション：小針真悟

## 瑞穂酒造

<https://www.mizuhoshuzo.co.jp>



琉球国王尚泰王即位の年、1848年首里の地で創業。175年の歴史の中で、先人から受け継がれてきたフロンティアスピリッツのもと、人、自然、微生物と共生しながら、沖縄だからこそ、瑞穂酒造だからこそできる酒造りに、積極的にチャレンジしてきた。

「一口で沖縄の魅力が伝わるクラフトジン」をコンセプトに、沖縄のさくら酵母仕込みの泡盛を使ったジン「ORI-GiN1848」シリーズも展開。ロンドンで50年以上に渡り開催されている酒類の品評会・インターナショナル ワイン&スピリッツ2021にて、3アイテムがゴールドを受賞、3部門8アイテム受賞している。

## 参考情報 瑞穂酒造 IWSC2021 受賞実績

**We are an IWSC winner!**

**MIZUHO DISTILLERY  
IWSC 2021  
GOLD ITEMS**

**We are an IWSC winner!**

**MIZUHO DISTILLERY  
IWSC 2021 AWARD ITEMS**

### お客様からのお問い合わせ先

瑞穂酒造

TEL 098-885-0121

WEB <https://www.mizuhoshuzo.co.jp/company-info.html>

### プレスお問い合わせ先

HOW INC.

TEL 03-5414-6405

MAIL [pressrelease@how-pr.co.jp](mailto:pressrelease@how-pr.co.jp)