

ONERUM

沖縄の酒造所 瑞穂酒造が挑む新たな沖縄のラムづくり

プロジェクトチーム「ONERUM」始動

沖縄・伊平屋島の黒糖を使用したラム「IHEYA ISLAND RUM」2021年夏発売



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、170年に渡り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）」は、その第1弾として、伊平屋島の黒糖を使用したラム「IHEYA ISLAND RUM（イヘヤ アイランドラム）」を開発。初回800本限定で製造したラムを、沖縄県では2021年7月21日（水）より、全国では8月1日（日）より発売します。

ONERUMの取り組みのひとつであるSingle Island Series（シングルアイランドシリーズ）では、離島8島でつくられている黒糖を使用し、各島の風土や生産方法の違いから生まれる黒糖の個性を引き出したラムを開発します。シリーズから最初にリリースする「IHEYA ISLAND RUM」は、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

ホワイトラムは、カクテルのベースとして使用されることが多いなか、「IHEYA ISLAND RUM」は、その芳醇な風味と味わいから、ストレートやロック、ソーダ割でもお楽しみいただけます。特に、黒糖の風味を引き立たせるトニック割はオススメです。また、すこし手を加えて、パイナップルなどの南国の果物を加えてソーダで割ったフルーツハイボール、お好みのコーラで割るキューバリブレ（ラムコーク）は、ご自宅でも簡単にお楽しみいただけるカクテルメニューです。

伊平屋島に由来した香りや味わいを存分にお楽しみください。

商品情報



ブランド名：ONERUM

シリーズ名：Single Island Series

商品名：IHEYA ISLAND RUM

発売日：2021年7月21日（水）県内先行発売
2021年8月1日（日）全国発売

取扱店舗：沖縄県内 瑞穂酒造株式会社、LIQUID
全国 沖縄県外酒販店にて

原材料名：黒糖（沖縄県産）

酵母：沖縄県本部町の桜の花から分離したさくら酵母

アルコール分：40%

内容量：500 ml

価格：¥3,300（税込価格）

生産本数：800本 / 1st batch

アートディレクション&デザイン：BOOTLEG

イラスト（ラベル）：千海博美

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

伊平屋島

沖縄本島から北へ41km。沖縄最北端、神々の伝説が息づく伊平屋島。天岩戸伝説（※）の日本最南端の地「クマヤ洞窟」があり、その神秘的な空間の眼下には、エメラルドグリーン美しい海が広がります。島の約7割を標高200～300mの山地が占めており、さとうきびの他、稲作も盛んです。伊平屋島では、主にさとうきび品種Ni17、Ni15、Ni22が栽培されています。

※ 太陽の神・天照大御神が洞窟に隠れてしまい、世界が暗闇に包まれてしまったという日本各地に残る伝説



市町村：伊平屋村

人口：1,134人（2021年時点）

面積：21.72 km²

位置：E127°58'07" N27°02'21"

黒糖年間生産量：466t（2020年から2021年までの1年間）

沖縄本島北部・今帰仁村の運天港からフェリーで約1時間20分



伊平屋村上空



クマヤ洞窟



念頭平松

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、シングルアイランドシリーズ、ブレンデッドアイランズシリーズ、ワンアイランドシリーズ、3種のシリーズを展開します。特にアグリコールシリーズでは、自社ファームでさとうきびを栽培し、品種から研究しラムに適したさとうきびを探索します。（3種のシリーズの詳細は下記をご覧ください。また、今回のIHEYA ISLAND RUMはシングルアイランドシリーズに該当します。）

さとうきびで沖縄にさらなる熱気を。

「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。

ONERUMが展開する3種のシリーズ

Single Island Series (シングルアイランドシリーズ)

離島8島でつくられている黒糖を使用し、1島ごとにラムをつくります。各島の風土や生産方法の違いから生まれる黒糖の個性を引き出したラムで、2023年3月までを目標に、約2年かけて8種のラムを発売する予定です。島に由来した香りや味わいをお楽しみください。

今回デビューするIHEYA ISLAND RUMに続き、次回は与那国島のラムのリリースを予定しています。

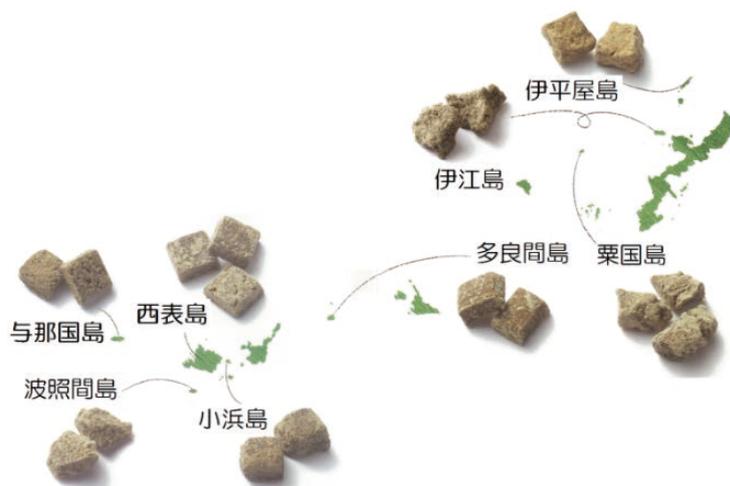
Blended Islands Series (ブレンデッドアイランズシリーズ)

各島の黒糖からできる個性豊かなラムを主体に、様々な原酒を自由にセレクトし、調和と多様性を感じるベストバランスなラムを目指します。沖縄へ製糖技術が伝来して400年を迎える2023年に、第1弾を発売予定です。

One Island Series (ワンアイランドシリーズ)

2021年2月に植え付けをスタートした、自社ファーム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。さとうきびの品種や土壌、栽培方法等、様々なアプローチを行い、新しい沖縄のアグリコールラムをご提案します。

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

ONERUM プロジェクトチーム

| | |
|---------------------|--|
| 主催 | 瑞穂酒造 |
| 共同研究 | 琉球大学、鹿児島大学、沖縄県工業技術センター、他 |
| 原料サポート | JAおきなわ |
| 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 |

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。170年余の歴史の中で、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、沖縄県は日本で一番早く桜が咲く地、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 コンペティション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