

世界に熱爛のカルチャーを発信する本「The book of ATSUKAN」発刊記念！海外で注目を集める爛付師・高崎丈とコラボレーションした酒「The art of NUKA/ The art of DASHI」。haccobaより、6月27日発売。

お米の可能性を引き出す「炒り糠」のお酒と「出汁」のお酒

※情報解禁：2025/06/27

株式会社haccoba

株式会社haccoba(福島県南相馬市、代表取締役：佐藤太亮)が2021年2月に立ち上げた酒蔵「haccoba -Craft Sake Brewery-」(ハッコウバクラフトサケブルワリー)から、熱爛で美味しい酒「The art of NUKA/ The art of DASHI」の2種類を発売します。

海外で注目を集める爛付師・高崎丈が、世界に熱爛のカルチャーを発信する本「The book of ATSUKAN」の発刊を記念して、特別に開発しました。

※オンラインストアの商品ページ：※発売後公開予定



■垣根を超えた酒づくりで、日本酒のフロンティアを切り拓く

かつて、日本では各家庭で多様な原料をつかった酒づくり「どぶろく」を楽しんでいた時代がありました。ところが、明治時代に酒づくりが免許制となり、自由な酒づくりが難しくなってしまいました。

私たちは、かつての自由な酒づくりこそが発酵文化の源流であると捉え、ジャンルを超えた酒づくりを追求することで、つくる楽しさを分かち合います。

【写真】haccoba のメンバー（背景：haccoba 浪江醸造所）



■世界に熱爛のカルチャーを発信する本「The book of ATSUKAN」の発刊を記念した特別企画

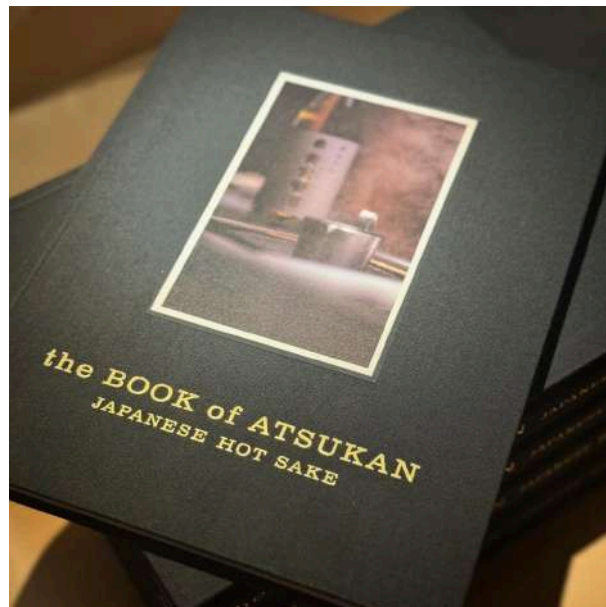
東京・池尻大橋にある、爛酒とお料理をペアリングで提供する「高崎のおかん」。店主の高崎丈さんの手にかかると、haccobaのお酒が、いつもと違う新たな表情を見せてくれます。

今回、丈さんが手がけた本「The book of ATSUKAN」の発売に併せて、お酒をつくらせていただきました。パリとアムステルダムを皮切りに、世界に向けて爛酒を発信していく。

私たちは日本の食文化において大切な要素である「出汁」と「米糠」をそれぞれお米と一緒に発酵させた2種類のお酒をつくりました。

身近な素材からの新しい発見とワクワクを感じていただけたら大変嬉しいです。

【写真】「The book of ATSUKAN」(提供: 高崎丈)



■「The art of NUKA/ The art of DASHI」商品概要

- ・販売予定価格: 各2,860円(税込)
- ・内容量: 500ml/ 本
- ・発売日: 2025年6月27日(金)
- ・販売期間: 2025年6月～売切次第終了
- ・販売チャネル
 - ・haccoba オンラインストア: <https://haccoba.com/>
 - ・haccoba 小高駅舎醸造所&PUBLIC MARKET: 12時～17時(月曜・金曜休み)
 - ・その他お取り扱い店一覧: <https://note.com/haccoba/n/n48a9ad45d07f>
- ・商品詳細URL: ※発売後公開予定

【写真】The art of NUKA/ The art of DASHI



■レシピ担当：三村怜/ 佐藤太亮のコメント

The art of NUKA

今回のお米は、このプロジェクトにご協力いただいているKAMON KAMONさんのご紹介で、秋田のT-FARM.田口さんの亀の尾(自然栽培)を使わせていただきました。田口さんは、秋田の伝統野菜「沼山大根」を復活させたことでも有名です。原料は米、米麴、そして「糠」。お米の味わいを十分に表現するために、ほとんど磨かず(精米歩合92%)、精米時に出る米糠も取り入れ、お米をしっかり溶かしました。

このお酒を考える上で意識したことは、ブリコラージュ的ものづくりです。

理想の味わいを目指して逆算してつくるのではなく、目の前にあるものに目を向け、観察し組み合わせることで、その素材の魅力を引き出し目的を達成するアプローチです。

精米というのは糠を取り除くプロセスですが、一般的には不要とされる「糠」にフォーカスしました。

加えて「垣根を超えた酒づくりで日本酒のフロンティアを切り拓く」ことを目指すhaccobaにとって、まだ未開の領域のひとつが「糠」でした。

このお酒の名前は「The art of NUKA」、直訳すると“糠の技法”。

糠は少量ずつ丁寧に焙煎しました。コーヒーのように焙煎度合いによって色も香りも異なります。実際に複数種類の焙煎度合いの糠を用いています。

瓶詰め直後、常温熟成後、熱燗にした後など、どれも味わいが異なり移ろいゆく味わいに美しさを感じます。このお酒は、火を加えることでよりお酒の魅力を引き出してくれます。亀の尾の自然栽培がゆえの力強さの中に、焙煎した糠由来のほうじ茶や出汁のような香りが広がります。常温熟成を経たことで、糠のニュアンスがまろやかになっています。

三村 怜

The art of DASHI

「出汁のお酒...美味しいの？」

皆さんの頭に浮かんでいるであろう疑問が、企画当初の僕の頭にも浮かんでいました。笑

実は当初、高崎丈さんとKAMON KAMONさんから提案を頂いていたのが、出汁がテーマのお酒。「なんと難しいテーマ...！」と思いつつも、日本酒にも共通する旨味成分があったり、昔から出汁割り等の楽しみ方があったり、そして何より、間違いなく熱燗に合うお酒をつくれそう！と思い、チャレンジしてみることに。

目指したのは、「出汁の味がするお酒」ではなく「出汁がお米の可能性を引き出してくれるお酒」。そんな繊細な表現をしていく上で参考にしたのは、福島県の出汁料理「こづゆ」。こづゆの特徴でもあるホタテの干し貝柱をベースに、干し椎茸等で薄めの出汁を取り、仕込み水として使用しています。また、ほんの少しだけ塩を加えることで、より一層旨味が引き立つような味わいを目指しました。

こちらも糠のお酒と同様、少しだけ常温熟成の期間を経て、旨味をたっぷりのせた状態でのリリースです。

冷やして飲むとびっくり、ジューシーなりんごのような果実感が口いっぱいに広がります。

温めて飲むと、穀物感がしっかりと前面に出てきて、旨味も爆発。冷やしていると隠れている酸味もしっかりと出てきて、体に染み入ります。

糠のお酒、出汁のお酒ともに、ぜひお気に入りの温度帯を探してみてください。

佐藤 太亮

■デザイン・ネーミングについて(デザイナー:土屋 勇太)

「The BOOK of ATSUKAN」が、海外の方に向けて燗酒を伝えるための本と伺っていたので、お酒も同じように、『海外にいる日本の食文化に興味がある』方々に伝わりやすいデザインやネーミングを意識してみました。

artには、「芸術」という意味以外にも「技術・わざ」という意味合いもあります。このお酒の重要な素材である出汁や糠の素晴らしさをシンプルに伝える表現として、この名前にしました。

タグデザインは、高崎のおかんのロゴデザインや内装などを手掛けていらっしゃるブランディングデザイナーの土屋勇太さんをお願いいたしました。過去2回の高崎のおかんコラボのデザインも土屋さんが手掛けています。 (「わらわらしやがれ」「TANIGAKIのおかん」)

土屋さんは、このお酒の背景にあるものを、毎回違った角度のアプローチで表現してくれます。パッと直感的に惹かれるデザインでありながら、「このデザインにはどんな意味があるんだろう」ついつい、その先のストーリーが気になるデザインが魅力です。

■株式会社haccobaについて



2021年2月、原発事故の避難で一時人口がゼロになった福島県の小高というまちに醸造所を設立。2023年7月から隣町の浪江でも醸造所を営んでいます。「酒づくりをもっと自由に」という思いのもと、かつての "どぶろく" 文化やレシピを現代的に表現。ジャンルの垣根を超えた自由な酒づくりを行っています。

自分たちの事業を通して、自律的な地域文化と自由な酒づくりの文化を取り戻すことを、本気で目指しています。

・会社名: 株式会社haccoba(はっこうば)

・代表者: 代表取締役 佐藤太亮

- ・本社所在地: 福島県南相馬市小高区田町2-50-6
- ・各種リンク
 - ・ホームページ・オンラインストア: <https://haccoba.com>
 - ・X(旧 Twitter): <https://x.com/haccoba>
 - ・Facebook: <https://www.facebook.com/haccoba>
 - ・Instagram: <https://www.instagram.com/haccoba>
 - ・LINE: <https://page.line.me/184glmhu>
 - ・note: <https://note.com/haccoba>