

BSTJ

Business Support Team Journal
Vol.026

第7回 旭川しんきん 創業アワード
最優秀賞受賞

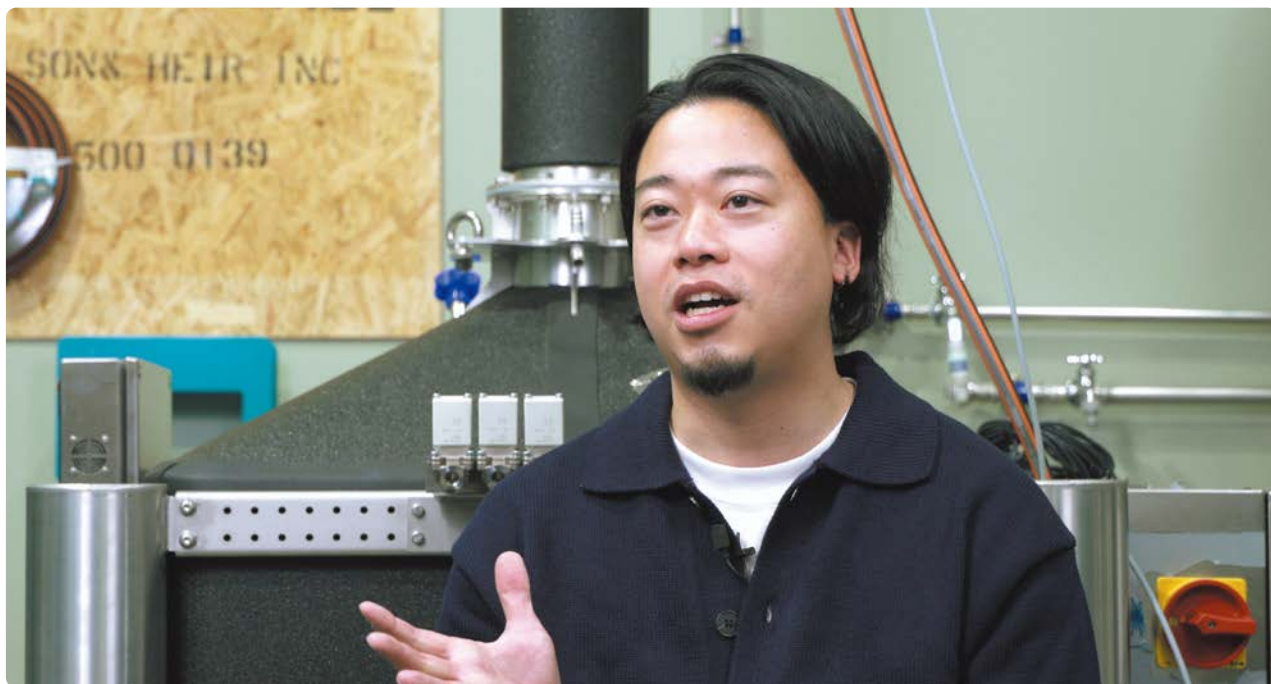
TAKE FREE

ジントニックにしておいしさ広がる
日本最北のクラフトジン蒸溜所を経営

Son&Heir / 南さんの

START-UP
創業
ストーリー
STORY

自分の好きを突き詰め、
正統派のジンを作りたい



日本最北のクラフトジンの蒸溜所を設立。 原酒の品質にこだわった正統派のジンを製造。

旭川市に隣接する鷹栖町。大雪山連峰を望む自然豊かな農業のまちに、日本最北のクラフトジン蒸溜所「鷹栖蒸溜所」があります。クラフトジンとは、小規模な蒸溜所で造られるこだわりのジンのこと。

私たちが目指すのは「正統派のジン」。ジントニックにしておいしさが広がるロンドンドライジン※の製法を継承したジンですと話すのは、鷹栖蒸溜所を運営する「Son & Heir 株式会社」の代表、南亜太良さんです。

学生時代からお酒を飲むのも、お酒造りの現場に足を運ぶのも好きだったという南さん。お酒を通して、地域に文化が育まれ、信頼関係が築かれている光景に憧れを抱くようになったといいます。

また、ジン愛好家として世界的なジンブームや、日本でもジンの蒸溜所が誕生する様子に注目する中、味わいだけではなく、製造方法や販売方法に強い関心を持つようになりました。「いつか自分たちの手でジンを造りたい」。その想いから、様々なアイデアを重ねた鷹栖蒸溜所を2023年に開設しました。

鷹栖蒸溜所で造るジンは、日本では珍しい小麦由来の原酒を使用し、アルコール本来の品質にこだわっているのが大きな特徴です。「ピリピリ

するようなアルコールを感じにくい優しい質感の原酒に、ボタニカル（植物由来の素材）の香りをのせているイメージで製造しています」と南さんは話します。

2024年3月に記念すべきファーストボトル「RETROGRADE^{レトログレード}」をリリース予定。鷹栖町のブルーベリーをはじめ、国内外から厳選した10種類ものボタニカルの魅力を丁寧に蒸溜しています。ブランド名は、英語で“逆行する”という言葉。「大量生産の動きと逆行する造り」という意味と、「嗜好品なので自分の好みの原点を思い出す、再認識する」という意味が込められています。

今後は鷹栖町はもちろん、道内外の生産者の農産物を活かしたジン造りや、アーティストやイベントとのコラボレーション商品の製造も視野に入れています。また、蒸溜所の見学ツアーを行ったり、バー・スペースでテイस्टイングを楽しんでもらったりと、観光コンテンツとしても地域経済に貢献していきたいというビジョンもあります。

※ロンドンドライジン：詳しくは商品紹介をご覧ください。

Son & Heir 株式会社

代 表 南 亜太良

場 所 北海道上川郡鷹栖町
18線11号5番地



交通情報



旭川駅から車で約35分

創業の動機や経緯について

酒造の現場に触れる中で芽生えた 地域を活かす酒造ビジネスへの興味

学生時代から酒造りの現場に関心を持っていた南さんは、国内外の数多くの酒造メーカーを巡り、北海道大学大学院では「なぜスモールビジネスは特定の街に集まるのか」を研究。修士論文を書く中で、クラフトビールの醸造所が多数集まるアメリカ・オレゴン州のポートランドを視察しました。「地元の人が地元のものを楽しむライフスタイル」に感銘を受け、自分で造ったものを売り、楽しんでもらう酒造ビジネスに興味を湧き、「自分でもいつかやってみたい」と思うようになりました。これが創業を目指すきっかけの1つになったといいます。

お酒で地域活性化やワイナリー設立 前職での経験が創業を後押し

その後は広告会社に入社。ふるさと納税など、地域活性化を担う仕事でもお酒との縁があり、お酒を販売する上で、どんな苦労があるのかを知ることができたといいます。さらに、勤務先のグループ会社がワイナリー事業を立ち上げたことも、南さんの夢を大きく後押しすることになりました。「事業を進める中でどういうことが起きて、どういう対処が必要なのか、間近で見ることができた経験が私の創業に対しても活かすことができたと思っています」。

創業年表

2016年
4月

広告会社に入社。グループ会社の
ワイナリー事業を間近で見る

2020年
11月

オランダの蒸留器メーカー主催の
酒造カリキュラムを受講開始

2021年
7月

広告会社を退職し、
Son & Heir 株式会社を設立

2022年
7月

経営サポート会議で
創業計画を説明

2023年
2月

金融機関より創業資金を借入

2023年
7月

酒類製造免許を取得

2023年
8月

鷹栖蒸溜所が完成

2024年
3月

ジンのファーストボトルを
リリース予定



創業時の苦勞・悩み・解決方法について

難関の酒類製造免許取得のため 金融機関に早めに様々なことを相談

ジンを作るには酒類製造免許が必要です。製造前から酒販店に営業し、今後の取引の確約を得たり、建物や設備、製造能力の厳しいチェックがあったりと、創業から約2年かけて免許を取得しました。

今まで準備してきたことを形にしていくなか、やはり無視できないのは予算の関係でした。南さんは「創業後の早い段階から地元の金融機関さんにお会いし、いろいろと相談できたことが今の結果に繋がっている」と話します。免許取得まで時間はかかりましたが、今できること、できないことをその都度整理しながら進めたことが、事業を具体化させる手順になりました。

融資に繋がる助言やソフト面など さまざまなサポート体制も

今回の融資は、旭川信用金庫と日本政策金融公庫、そして北海道信用保証協会のサポートを得たという南さん。関係機関が一堂に会する経営サポート会議の場で事業計画を説明し、各機関から計画のアドバイスを受けるなどして融資に繋がっていきました。

また、ソフト面のサポートとして、北海道信用保証協会が事務局を務める「北海道イノベーションプラットフォーム」を利用し、北海道立総合研究機構※の紹介を受けました。「道総研林産試験場からはジンの原材料の提案をいただいており、そのアドバイスを今後の商品開発にも活かしていきたいと考えています」。

※北海道立総合研究機構(道総研):幅広い分野の技術支援を行っている
総合試験研究機関



●小麦由来の高品質な原酒はイギリス産を使用



●厳選した約10種のボタニカルで香りを表現



●ジン発祥の国・オランダ産の最新鋭の蒸溜所



●漬け込み時間、蒸溜の温度など様々な試行錯誤を繰り返し、理想のジンに近づけていく

経営において心がけている事

相談する環境を自分で作ること。 今後は製品の魅力を伝え販売に注力

南さんは「すぐに相談する環境を自分で作ることが重要だ」と話します。いろいろな人と話をし、着地する場所をしっかりと作ってから相談できたのが、南さんにとってはすごく良かったといいます。加えて、「営業も大切」と話します。「ジンを作ることに注目していただいているのですが、製造業としては造ったものをしっかり売っていくこと。それが今後は重要になっていくと思っています」。

Start UP! Advice
これから創業を考えている方へのアドバイス

自分の好きを突き詰める

私はジンがすごく好きで立ち上げた事業なので、まず自分の好きなものを突き詰めていくことが大事。それがスタートになると思います。また、自分のアイデアを形にするには、金融機関にすぐ相談することが近道の1つだと思います。



商品 紹介

鷹栖蒸溜所のファーストボトルであり、
レギュラーボトルの「RETROGRADE」。
その魅力を紹介します。

レシピは個性

ジンの魅力は自由度の高さや個性だと言われています。製造方法は様々で、使用するボタニカルの種類や分量に決まりはありません。南さんが事業を始める時から使うと決めていたのが、地元・鷹栖町のブルーベリー。10種類ものボタニカルの個性がひとつになり、やさしく香ります。

一発蒸溜の美学

鷹栖蒸溜所が造る「RETROGRADE」は、「^{レトログレード}ロンドンドライジン」というタイプ。連続式蒸溜器で造られた高品質のジンを指します。ボタニカルごとに蒸溜してブレンドするのではなく、全種類を一度で蒸溜して香りを表現する、南さん曰く「一発蒸溜の美学」にこだわっています。

ジントニックにして香りが開く

ロンドンドライジンタイプはジントニックにするとおいしさを最大限に味わえると言われており、「それは甘いトニックウォーターによって、ボタニカルの複雑な香りが開いていくからです」と話すのは、南さんと一緒にジンをつくる大槻羽矢斗さん。大槻さんは、南さんの広告会社時代の同僚で、鷹栖蒸溜所を立ち上げるにあたり札幌のジン専門のバーで1年半働き、ジンを使う側の立場で学び・感じた経験を製造の現場に活かしています。テイスティング・バーでは大槻さんが「RETROGRADE」で作る本格的なジントニックなどを味わえる予定です。

呼吸するタンクでまろやかに

蒸溜後に加水するタンクは、3Dプリンターで作ったコンクリート製を使用。ステンレス製と比べて空気を通すため、ほどよく熟成が進んでまろやかになります。



●「RETROGRADE」



●鷹栖町産ブルーベリー



●コンクリートタンク



●一緒にジンを造っている大槻さん

おいしい ジントニック作りのポイント

- ジンとトニックウォーターの割合は、1:3が黄金比。
- ライムの果汁は搾り過ぎず、グラスの飲み口に皮で香りづけすると、さらにおいしく。
- 混ぜすぎると炭酸が抜けるので注意。



北海道信用保証協会 information

北海道信用保証協会について

Q 信用保証協会ってどんな組織？

A 信用保証協会は、中小企業者のみなさまが事業資金を金融機関から借入する際に、その借入債務を保証することによって資金調達の円滑化を図り、中小企業者の健全な発展を促進することを目的として設立された公的な保証機関です。

Q どんなことを行っているの？

A 金融機関からの借入債務を保証する他に、中小企業者のみなさまが抱える経営上の課題や悩みに関する相談、その相談を解決するための専門家（中小企業診断士など）の派遣等による経営支援を行っております。

創業支援・経営支援メニューについて

Son&Heir 株式会社様にご利用された創業支援・経営支援メニューについて紹介します！

経営サポート会議

経営サポート会議とは、北海道信用保証協会が事務局になり、取引金融機関等の関係機関が一堂に会し、お客さまに必要な経営支援や金融支援について意見交換を行う会議です。

創業者の皆さまは、創業保証の利用に向けた創業計画の説明や関係機関に対する支援を要請する会議としてご利用が可能です。

経営サポート会議の活用のメリット

01 関係機関が一堂に会することから、お客さまが各々の機関に相談に行く手間が省けます。

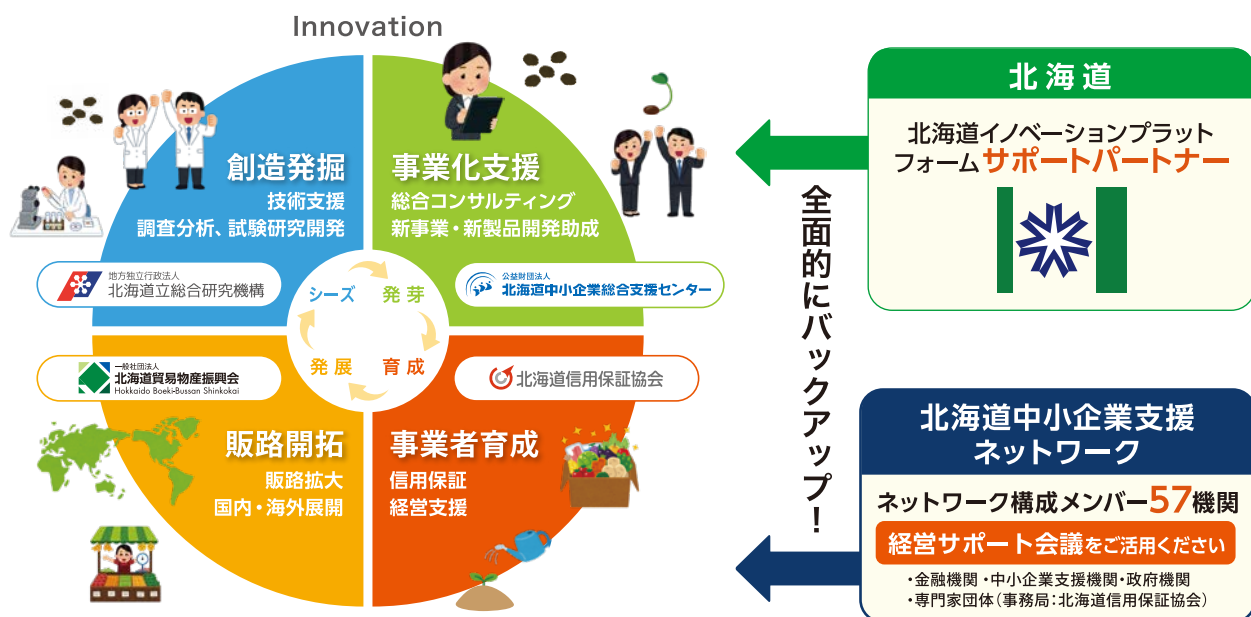
02 創業計画について、意見交換を行うことで、よりの確なアドバイスを受けることができます。

03 関係機関への会議参加の呼びかけは、北海道信用保証協会が行います。

※経営サポート会議は、計画の説明や金融機関等の参加機関間の意見交換を行う会議になっておりますので、合意形成は行いません。

北海道イノベーションプラットフォームについて

道内事業者の経営革新や事業再構築、新技術開発などイノベーションへの取り組みを支援するために、4つの支援機関が連携し「北海道イノベーションプラットフォーム」を設置しています。それぞれが持つ機能・ノウハウを連携することにより、より効果的に効率よく機能させ、事業者のイノベーションへの取り組みを全面的に支援します。



START-UP! BUSINESS SUPPORT TEAM JOURNAL VOL.026

発行人 北海道信用保証協会 業務統括部 経営支援室 企業支援課
札幌市中央区大通西14丁目1 TEL.011-241-5605
<https://www.cgc-hokkaido.or.jp/>

LINE 公式アカウント
北海道信用保証協会



2024.02