

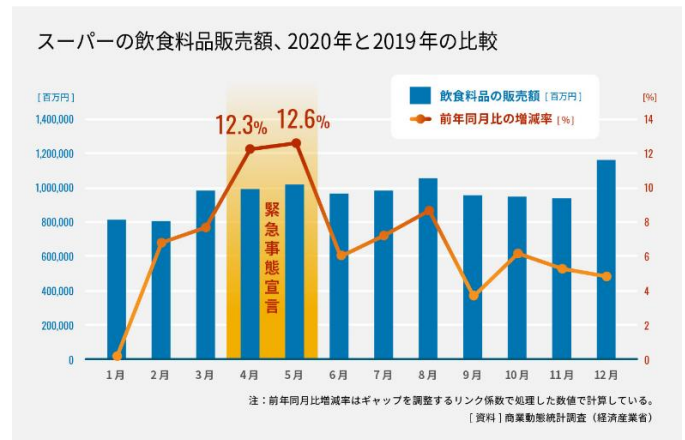
ノンアルコール需要でコンブチャが注目される理由とは？
 ～世界では定着したドリンクであり、日本では発酵由来の多彩さがカギ～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）は、お茶を発酵させた非加熱製法のKOMBUCHA（コンブチャ）を製造・販売しています。当社オリジナルブランドである発酵スパークリングテイー「KOMBUCHA_SHIP（コンブチャ・シップ）」に関連した旬な情報をまとめお届けします。

■消費者の行動変化から読み取れる「自宅」需要

コロナ禍で、外出自粛・飲食での酒類提供の制限など、在宅時間の増加に伴い、消費者行動が変化しています。スーパーにおける飲食料販売額は、新型コロナウイルス感染症の不安が高まった2月から前年同月比増減率が急激に上昇しています。また、年間を通して販売額が前年比でマイナスにはならず推移。緊急事態宣言下では4月に12.3%増、5月は12.6%増と、自宅で過ごす割合が増えていることがデータから読み取れます。

（2020年3月5日付に経済産業省で発表された商業動態統計調査）



■ニューノーマルな時代とノンアルコール需要、KOMBUCHA（コンブチャ）がリンク！

ノンアルコールビール市場は2021年予測で775億円と前年比106.7%と増加しています。

2020年見込	前年比	2021年予測	前年比
726億円	103.9%	775億円	106.7%

（株式会社 富士経済の市場調査「新しい生活様式に適応した提案が求められる加工食品市場 Vol.2（2021年1月15日発表）」）

Kombucha Brewers Internationalによると、世界のKombucha（コンブチャ）は1,600以上の醸造所（ブリューワリー）があり、現在も拡大しています。Kombucha（コンブチャ）のブランド数では、アメリカ（534ブランド）、ブラジル（223ブランド）、カナダ（126ブランド）、オーストラリア（67ブランド）と続きます。

日本国内でKombucha（コンブチャ）が注目される理由は、在宅における需要もありますが、ノンアルコールとして発酵由来の「多彩さ＝味のバリエーション」を飲食店やご自宅でも楽しめることが大きな要因です。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当

TEL : 048 - 222 - 1171 / FAX : 048 - 222 - 1177 / e-mail : info@oks-j.com

<KOMBUCHA_SHIP 取扱先の声>

1) Bar 「No.」

住所：東京都渋谷区上原 1-33-11 / TEL：03-6712-5068 / URL：<https://no.301.jp/>

バーテンダーとして、コンブチャを使う最大のメリットは、発酵由来のものでしか出ない、フレーバーや余韻までの複雑さだと考えます。特にこの時期はカクテルを提供することができず、モクテル（ノンアルコールカクテル）に注力する飲食店が増え、そこで再確認されるものこそが、発酵由来の幅広い「味の分厚さ」と「多彩さ」でした。普段扱っている酒類無しでそれを表現するには、かなりの準備や工程を踏まなければならない、お店の規模によっては味の安定も難しい。それらの諸問題を KOMBUCHA_SHIP の安定感が解決し、リスクなくハイレベルな味、しかも健康も提供できる。これがこの商品を使わせていただく最大のメリットと日々、感じております。



2) Salam

住所：東京都渋谷区広尾 5-4-16 1F / TEL：070-4230-9547

URL：<http://salt-group.jp/shop/salam/>

中東ベジタリアンをベースとした料理を楽しめる店舗です。海外の方も多く来店します。ノンアルコールのドリンクに関して、単純にヴィーガンのお客様にはお酒が結びつかないため、以前からノンアルコールのドリンクとして Kombucha（コンブチャ）の導入は考えていました。美味しい野菜料理とお酒を楽しむことも念頭にありましたが、アルコールではない形を模索している中、知り合いの紹介で KOMBUCHA_SHIP（コンブチャ・シップ）にたどり着きました。



■発酵スパークリングティー「KOMBUCHA_SHIP」

当社のオリジナルブランドは、京都の宇治市にある有機栽培にこだわり続けた永田茶園の厳選された茶葉を使用。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

日本で唯一の KOMBUCHA（コンブチャ）専用の Brewery（醸造所）を完備。製造においては衛生管理を徹底し、全国の飲食店・ホテル・ジムなどを中心に約 70 か所に KOMBUCHA_SHIP を販売。



<EC サイトでの購入方法について>

- ・商品： KOMBUCHA_SHIP（コンブチャ・シップ）
- ・定番フレーバー： ORIGINAL（オリジナル）、YUZU（ユズ）、SHISO（シソ）、KUWA（クワ）
- ・容量： 1本あたり 250ml（炭酸飲料）
- ・EC サイト販売価格： 8,424 円（税込）※送料は別途発生いたします。
定番フレーバー1種類の計 12本もしくは 3本4種セットの計 12本
- ・URL：<https://www.kombuchaship.shop>

<ボトル定番フレーバーをご紹介>

1) ORIGINAL (オリジナル)



ブルワ어의經驗、感性が凝縮された、KOMBUCHA_SHIP のフラッグシップ商品です。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

カロリーが低く、酢酸菌や酵母の発酵に由来する成分の整腸作用で代謝や免疫力の向上が期待できます。

2) YUZU (ユズ)



ORIGINAL をベースに、徳島県産の分厚い皮が特徴の木頭柚子を、漬け込みました。シャンパンのようなクリアなゴールド。グラスを口元に運ぶと爽やかな柚子の香りが鼻を抜け、清涼感のある香りと味わいの長い余韻を楽しめます。

3) SHISO (シソ)



ORIGINAL をベースに、宮崎県霧島山の麓で栽培された赤紫蘇を乾燥させて漬け込みました。淡い赤色でロゼワインを思わせる外観に、穏やかな口当たりで華やかな紫蘇の香りが口いっぱい広がります。

4) KUWA (クワ)



ORIGINAL をベースに、栄養素が豊富な桑の葉の乾燥粉末を漬け込みました。淡い萌葱色の液色と濁りがあり、口に含むと緑茶などを思わせる香りと余韻にワイルドグリーンの香りが鼻に抜けます。

【KOMBUCHA_SHIP 飲食店・ホテル向け商品概要】

商品：	KOMBUCHA_SHIP (コンブチャ・シップ) ORIGINAL (オリジナル)、SHISO (シソ)、YUZU (ユズ)、 KUWA (クワ)
内容量：	15L (樽) にて販売 / 250ml ボトルでの販売
価格：	下記メールにてお問い合わせください
販売地域：	全国 (冷蔵にて配送)
お問い合わせ先：	kombucha.ship@oks-j.com



【KOMBUCHA_SHIP Brewery & Tap Room】

所在地： 〒332 - 0004 埼玉県川口市領家 5 - 4 - 1

営業時間： 10 : 00 ~ 16 : 00 (定休日 : 月曜日)

価格： KOMBUCHA_SHIP

ORIGINAL (オリジナル)、SHISO (シソ)、YUZU (ユズ)、KUWA (クワ)

※価格 660 円 (税込)

ホームページ： <https://oks-kombuchaship.com/>



<会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場

代表者： 代表取締役 大泉寛太郎

所在地： 埼玉県川口市領家 5-4-1

設立： 1938 年 3 月 (1917 年 3 月創業)

資本金： 20,000,000 円

URL： <http://www.oks-j.com/> (コーポレートサイト)

事業： FUTURE FUN FOOD (ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売)・JUICE (ジュースマシン販売)・KOMBUCHA (KOMBUCHA_SHIP 製造・販売)・REAL ESTATE (不動産関連事業)・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS_CAMPUS 【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】