INE to AGAVE
BREWERY

「未来を醸す」

「稲とアガベ」は、秋田県男鹿市で2021年秋に創業した クラフトサケ醸造所です。

「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、
日本酒に副原料を入れることで新しい味わいを
目指した新ジャンルのお酒です。

現在の日本では、日本酒を造るための免許の新規発行が原則認められていません。
実態として、60年以上にわたり新規発行が認められておらず、
そのため、今有望なお酒の造り手は次々と「クラフトサケジャンル」で事業を起こし、
新しいお酒の世界を拡げています。

稲とアガベもこのジャンルでお酒業界を盛り上げ、日本酒業界への参入規制の壁を壊し、若い醸造家が活躍する未来を創りたいと思っています。

私たちが死んだ後の未来に、世界中の人々が
男鹿を酒の聖地として認め、訪れる未来をつくる ―

そうした強い想いを胸に、お酒を造っています。

INE to AGAVE
稲とアガベ株式会社
Ine to Agave Co.,Ltd.

「SANABURI FACTORY」

2022年春、稲とアガベは「SANABURI FACTORY」という
食品加工所を創るプロジェクトを開始しました。

コンセプトは『廃棄リスクのある食材を宝物に変える』。
―― 廃棄リスクのある食材をご馳走に変え、世の中に届けるプロジェクトです。

きっかけは、お酒造りで生まれる大量の「酒粕」。
日本酒を作る過程で必ず生まれる副産物で、かつては需要があったものの、
現在は急激に減少し、廃棄リスクのある食材となっています。

稲とアガベと同じように、日本中の酒蔵が酒粕の活用方法に困っています。

「この酒粕を世の中から喜ばれる商品に変えられたら…」
―― この問いから、第一弾商品『発酵マヨ』が生まれました。

将来は全国の酒蔵から酒粕を買い取り、
魅力的な商品へと創り変えて世の中に届けることを目指しています。
また、酒粕だけでなく、農家などから廃棄リスクのある野菜やフルーツなどの
食材も買い取り、宝物へと変えていくことも構想しています。

少しでも多くの廃棄される食材が救われ、
人々に喜ばれる商品へと生まれ変わる未来を、
SANABURI FACTORYは創ります。

SANABURI
FACTORY

酒粕を宝に変える第１弾　【発酵マヨ】

第一弾商品の「発酵マヨ」は2022年5月 Campfireにて先行販売を行い、
支援金額が１ヶ月で1200万円 集まりました。

現在では、全国の店舗に置いていただき、クラフトサケスタートアップ
が創った“新感覚調味料”として、多くの方に
楽しんでいただけるよう尽力しています。

Campfireで
1200万円
突破！

特徴１　嬉しいカロリー50%オフ！

発酵マヨのカロリーは大さじ約1杯（15ｇ）あたり約55kcal。 通常の平均的なマヨネーズの約半分です。 マヨネーズのカロリーが気になる方にとっても、
カロリーを気にせず食べられる美味しい、ヘルシーな調味料となっています。

特徴２　卵は一切不使用！

原材料は酒粕、米油、米酢、リンゴ酢、みりん、塩、酵母エキス、アガベシロップ、ホワイトペッパー。
卵は一切使っていないため、ヴィーガンの方や卵アレルギーの方も安心して食べられます。酒粕の効能で身体にも優しく、美味しくいただけるマヨネーズ風の調味料です。

特徴３　美容や健康にも役立つ？

酒粕には美容や健康に役立つ栄養素が数多く含まれることがわかっていて、
近年は健康食として注目されつつあります。
しかし、現代の食生活に馴染む活用方法が見つかっておらず、家庭で酒粕を食べる機会は多くはありま せん 。
そんな美容や健康にも嬉しい酒粕を美味しくいただける商品が、発酵マヨです。

特徴４　原材料は100%無添加

稲とアガベのお酒は、田んぼから醸造まで添加物は使っていません。その他の調味料を含め、食品添加物は一切加えず発酵マヨはつくられています。

発酵マヨの使い方事例

野菜のディップやドレッシングに

マヨネーズと比べて少しさっぱりしている発酵マヨ。
野菜にしっかりつけて食べると絶品です！
ドレッシングとしても優秀で、
ゴマ・シーザー・レモンなど、和風から洋風まで幅広くアレンジ可能です！

ひと手間加えた簡単おつまみレシピ

素材を和えるだけ・乗せるだけの簡単レシピもたくさん！
酒粕のリッチな風味と発酵食品のまろやかさを活用し、
様々な素材とのハーモニーを楽しめます。
お酒のお供にぴったりです！

いつもの食事にひと味加える

野菜だけでなく、他の食材との相性も抜群。
例えば焼き魚やお肉、シンプルに朝ごはんのトーストに塗って少し焦がしていただく方法も美味しいです。
いつもの食事にひと味加えたいときに役立つ便利調味料です。

フレーバー展開

料理や気分に合わせて変えられる、5つのフレーバーを展開！期間限定商品やコラボ商品も、製造実績があります。

からし

ツンと辛い和がらしが特徴のマヨ。
焼きそばとの相性はもちろん、
サンドイッチやたらこパスタに
使用してもアクセントが効いて
美味しいです。

和からしの風味のおかげで発酵マヨで
感じる酒粕の癖は感じにくいため、
酒粕が苦手な方でも美味しく食べるこ
とができます。

sea vege-
コラボ商品

青のり

海藻の栽培から販売まで手掛け、
今までになかったおいしい海藻を届ける
シーベジタブルとのコラボ商品。

ほのかで繊細な青のりの香りが寄り添う
マヨは、たこ焼きやお好み焼きなどの粉物
と合わせると非常に美味しく、
ディップソースとしても優秀です。

※限定生産のため、ご購入の際の条件が他
商品と異なります。別途ご相談ください。

発酵ケチャップ

酒粕を使ったユニークなケチャップ。
酒粕を使うことで、
ケチャップに旨みとコクが加わり、
濃厚な味わいに仕上がりました。

ディップソースとしても、調味料として
も優秀で、
何にでもかけたくなるケチャップです。

発酵カスタード

他の発酵マヨ商品同様、卵不使用のため、
卵アレルギーの方でも安心してお召し上が
りいただけるカスタードクリーム。

バニラの贅沢な甘い香りと、幸せを感じる
やさしい甘味に加え、
酒粕由来のほのかな酸味がアクセントにな
っています。
毎日パンに塗っても飽きが来ない、軽やか
な味わいのカスタードです。

「発酵マヨチューブ 卵黄入り」について

発酵マヨの活用レシピを研究する中で、
「卵不使用がウリでありながら、卵黄を加えると格段においしくなる」
という発見がありました。
その可能性を追求し、卵黄入りの発酵マヨを開発。
より日常的に使いやすいよう、チューブタイプでご用意しました。

酒粕をベースにしているため、卵黄を加えてもなお、通常のマヨネーズよりカロリーは控えめ。酒粕ならではの香りと深い旨みはそのままに、卵黄のコクが加わった、新しい発酵マヨです。

共通点
酒粕ベース
発酵・うまみ

発酵マヨ（レギュラー）

- ✓ ヴィーガン・卵アレルギー対応
- ✓ 健康志向・食にこだわりのある層
- ✓ ギフト・食卓映えを意識する層
- ✓ SNSで発信したい層
- ✓ 環境配慮・瓶のビジュアル重視

発酵マヨチューブ（卵黄入り）

- ✓ 冷蔵庫に常備する家庭・飲食店
- ✓ 卵黄入りで濃厚・お酒好きな層
- ✓ 性別問わず幅広く
- ✓ 日常の料理に手軽に使いたい
- ✓ おつまみ需要

発酵マヨシリーズ　商品詳細

商品名	容量	販売価格	卸価格	最低ロット	賞味期限
発酵マヨチューブ 卵黄入り	230g	800円（税抜）	480円（税抜）	1ケース20個	常温保存／製造より180日 ※現在、賞味期限延長のための検査中 ※開封後は 冷蔵庫でお早めに
発酵マヨ	170g	600円（税抜）	360円（税抜）	1ケース24個	常温保存／製造より365日 ※開封後は 冷蔵庫でお早めに
発酵マヨ「からし」	170g	720円（税抜）	432円（税抜）		
発酵マヨ「青のり」	170g	720円（税抜）	432円（税抜）		
発酵ケチャップ	170g	720円（税抜）	432円（税抜）		
発酵カスタード	170g	720円（税抜）	432円（税抜）		

送料について／お問い合わせ

地域	送料
北海道	1,100円
東北	950円
関東甲信越	1,020円
北陸・中部	1,100円
関西	1,170円
中国	1,250円
四国	1,400円
九州	1,400円
沖縄	1,920円

※2ケース以上のご購入で送料無料
※瓶商品は1ケース内に同梱可能
※チューブマヨ1ケース、その他1ケースの合算2ケースも送料無料

本資料を最後までお読みいただき、誠にありがとうございます。
本商品や稲とアガベに関するお問い合わせは、
下記までご連絡ください。

稲とアガベ株式会社
SANABURI FACTORY

担当　：荒木 珠里亜
メール：julia-araki@inetoagave.com

発酵マヨ 店頭POPについて

別資料にて、発酵マヨの店頭POPデータを添付します。
下記ガイドをご参照の上、印刷後にカッターでトンボをカットしてご活用ください。A5サイズのPOPが完成します。

step 1　A4サイズ実寸で印刷

POPデータのページは、印刷の設定を「A4実寸サイズ」で印刷してください。
「少し小さめ」や「用紙サイズに合わせて縮小」の設定はOFFにします。

step 2　カッターでカット

右の図を参考に、トンボをカッターでカットして使用してください。
トンボの内側のラインを結ぶ線（図でいう★と★、♡と♡）を切ります。