

2022年7月11日

各位

双日株式会社

双日、日本酒を原料とした新たなお酒「浄酎®」を生み出したナオライと業務提携  
～コメ農家と酒蔵の復興を通じて地方創生に貢献～

双日は、コメ農家と酒蔵の復興を通じた地域経済の活性化を目的に、広島のと酒ベンチャーであるナオライ株式会社（以下「ナオライ」）と、販売ネットワーク構築・事業パートナー開拓に関する業務提携を締結しました。

日本国内においては、食生活の変化にともなうコメ消費量の減少・コメ農家の高齢化により、中山間地域（※1）の水田を中心に耕作放棄地が増加しています。また、1970年代には3,000箇所超あった酒蔵は、日本酒消費量の減少による経営難や後継者不足により、現在では1,159箇所まで減少しています（※2）。

ナオライは、各地の酒蔵が有機米を原料として醸したこだわりの日本酒から独自の技術（特許取得済）により低温でアルコールを抽出し、日本酒を原料とした新たなお酒である「浄酎」（商標権取得済）を生み出し、製造・販売しています。日本酒特有の香りと旨味を活かしながらアルコール度数を高め、ウイスキーのように樽熟成や常温での保存を可能とすることで、消費期限が短い日本酒の長期保存を実現し、有機農業と日本酒の新たな価値を創造しています。また、アルコール抽出時の副産物として発生するアミノ酸を含む分離液の化粧品や食品用途での商品化に向けた研究を進めており、原料となる日本酒から生まれる産物を余すことなく使い切ることで、廃棄ロスの抑制と価値の最大化に取り組んでいます。



浄酎(白紙垂/銀紙垂)



浄酎(金紙垂) (※3)



琥珀浄酎 (※4)

双日は、本業務提携において、双日グループのネットワークを活用した国内外の販路開拓と分離液の商品化に向けた事業パートナーの開拓支援によるナオライの事業拡大を担います。また、本業務提携を通じて、地方創生の事業モデル構築、ひいてはコメを中心とする有機農家と酒蔵の復興を通じた地域経済の活性化を目指します。

中期経営計画 2023 においても、「国内産業活性化・地方創生の取組を通じた価値創造」を掲げており、本業務提携はその取組の 1 つになります。今後とも、地域事業者との連携を通じ、農業を始めとした地方産業の課題解決に取り組んでいきます。

(※1) 農業地域類型区分のうち、中間農業地域と山間農業地域を合わせた地域を指す。山地の多い日本では、このような中山間地域が総土地面積の約 7 割を占めている。

(※2) 国税庁「[清酒の製造状況等について（令和 2 酒造年度分）](#)」

(※3) 浄酎(白紙垂/銀紙垂)を木樽で熟成したもの

(※4) 浄酎に瀬戸内産有機レモンの皮で風味付けしたもの

### 【ナオライの概要】

会社名	ナオライ株式会社
設立年	2015 年
本社所在地	広島県
代表者	三宅紘一郎
事業内容	浄酎を始めとする酒類製造販売
ウェブサイト	<a href="https://naorai.co/">https://naorai.co/</a>

### 【本件に関する問い合わせ】

双日株式会社 広報部 03-6871-3404