

○真南風にのせて 南の島オキナワのクラフトジン誕生

ジンの本場、イングランドおよびヨーロッパからはるか遠く離れた日本の南の島オキナワ。2017年オキナワ本島最南端の蒸留所で、この島初（発）の和製クラフトジンがひと知れず誕生しました。まさひろオキナワジンの最初の一滴が蒸留所に垂れた時、まさに夏の暑い盛り。オキナワの季節風「真南風（まはえ）」が吹き抜けたころでした。今までにないとても良い香りで工場全体が溢れたのが印象的でした。

○オキナワならではの“ちゃんぷるースピリッツ”

私たちは伝統ある蒸留酒「泡盛」を130年以上も作り続けてきた職人氣質ですが、常にあたらしいものにチャレンジしたい好奇心集団でもあります。ジンの製造に着手したものの、香味を特徴づけるジュニパーベリーなど初めて扱うものばかり。しかしそこはご安心ください。うちな^{沖縄人}んちゅ^{精神}持ち前のちゃんぷるースピリッツ（ジン＝スピリッツ！）を発揮し、6種類のボタニカル（植物）の個性を尊重しつつ、特徴を活かしたジンの製造を追求していきました。

○6種類のボタニカル

ジンの風味の圧倒的なもととなる、ジュニパーベリー。この風味とうまく融合する南国ならではの素材の選定が味の重要なポイントとなりました。私たちは、もっとも身近な柑橘類のシークワサーをその引き立て役に選びました。このねらいは功を奏して、主役を超えてしまうかのような質の良い風味に仕立てることができました。ジュニパーベリーとの組み合わせでシークワサーの風味がここまで変わるとは私たちも驚きでした。ピパーズという名前を初めて聞く方も多いかと思います。甘味を引き締め主役たちを影ながら支えております。他の素材も南国に風（味）を心地よく感じてもらえるよう特徴ある素材を選んでおります。

○泡盛のプロならではの単式蒸留機の2機使い 独自の“ハイブリッド製法”

ジンの本場の連続蒸留機と違い、泡盛の蒸留機は単式蒸留機。まさひろ酒造は2種類の単式蒸留機を所有し、泡盛の酒質に合わせて使い分け、特徴を出し続けてきました。ジンを造るにあたり、オランダなどの単式蒸留のジンに習い、泡盛の単式蒸留機を活用する方法を模索しました。その結果、2種類の単式蒸留機それぞれの特徴を活かし、洗練されたジンの風味を醸しだすことに成功。いいとこどりの独自の“ハイブリッド製法”を確立しました。これも長年の泡盛製造で培った蒸留技術の賜物です。

○みなさまへ幸せの一滴をお届けします

「真南風」はオキナワの季節の変化を知らせる風ですが、「幸せを運ぶ風」という意味もございます。私たちはこのジンが誕生したときの感動と、吹き抜けたこちよい風を忘れることができません。あたらしい挑戦によって誕生したこのジンで、みなさまを笑顔にすることができれば幸せでございます。幸せの一滴となれるよう、誠意を込めて作りお届けいたします。