

伊豆産のリキュールを文化として世界に発信!

伊豆下田白浜蒸留所
白井 健太さん



白浜蒸留所
製造の
リキュール

九年母

よ茶

1991年生まれ。大分県佐伯市の出身。

工学系の大学に学び、その後、臭気対策コンサルタント、Web系のITベンチャー企業で開発を経験し、バーで知り合った仲間と共に東京都にバーを開業します。それが今から4年前のこと…コロナ禍でのスタートでしたと、当時は振り返ります。

お酒との関わりの中、自分でお酒を作りたい…と率直に思った白井さんは、東京でのお店オープンから1年も経たないうちに、お酒の製造に向け、具体的に動き出します。

そして、お客様とご縁の中、下田市白浜を訪れ、その海的美しさに惚れ、2022年8月に移住。翌年10月にはリキュール製造免許を取得。クラウドファンディングも活用し、下田の青い海を表現したい…との思いから初商品となる「シラハマ・クラシック・ブルーキュラソー」を販売。

その時に製造された637本は返礼品と販売で、あっという間に完売。伊豆で生産されたダイダイを素材に使うため、次回は来年の発売になるようです。

その後もお茶リキュール、わさびの葉リキュール、南伊豆の湯の花売店の

依頼で、地元果実にこだわった「九年母」も製造。その度に確かな手ごたえを感じられているようです。

この8月には、下田市のマイマイ通りに「白浜蒸留所〜リキュールスタンド〜」をオープン。

観光客だけでなく地元の方にも、このリキュールに親しんで頂きたいと話します。

将来の夢を伺うと「夢と言うか目標ですが、伊豆の素材で作ったリキュールが海外のバー文化の中でも認められ、伊豆や下田の名前が広く知られ、日本中、世界中から人が来てくれるようになってくれることです!」と力強く話してくれました。

事業内容も人物も、伊豆の未来を背負ってくれるのでは…と、期待が膨らみます。

Please follow me!



Instagram



ホームページ

伊豆下田
白浜蒸留所

〒415-0012
静岡県下田市白浜1520
TEL.090-9650-7468(白井)
MAIL.k.shirai@fames-inc.com

製造現場
にて



河津を、伊豆をブランド化したい!

一般社団法人 河津デイズ 代表理事
植田 耕一郎さん



1969年、浜松市天竜区のお生まれ。大学卒業後、大手ゼネコンに就職。神奈川県から静岡に転任。展開されるプロジェクトの度、各地で仕事をされてきました。2009年から、河津町で展開されたプロジェクトのため、家族と共に河津町に移住。3年で赴任期間を終える事となりましたが、河津町の豊かな自然、地元の人たちの飾らない人柄に惚れ、4人いる子供たちがまだ小さかった事もあり、子育てするならこの場所…と、家族とも相談して河津町に残り、今年3月に娘さんが高校卒業するまでの15

年間、河津町住民となりました。元々、田舎に育ったという事もあり、東京一極集中の中、寂れていく地方の現状を憂いていた事もあり、去年の夏ごろから「河津を元気に!推進委員会」を立ち上げ、引越と同時に「一般社団法人河津デイズ」を設立。月に2〜3回は来訪し、地域資源の発掘、発見をまずは目的に、河津町の魅力発見に繋がる「河津まちなかフォトウォーク」や、地元の職人を講師に迎え、地域で共有する取り組みなどを積極的に開催しています。河津町を離れても、こうした活動を継続するエネルギーについて問うと「地域経済の衰退は河津町だけでなく日本全国で起こっています。地方であっても、住んでいる人が誇りをもって生活できる『成熟した社会作り』のために何が出来るか…これを私の第二の人生のメインに掲げています。その為にも、大好きな河津町を、そして伊豆をブランド化したいです」と話してくれました。



取材時に伺った
職人講話の様子

館、まちライブラリー、小さな町を想定して子供たちに模擬店運営をしてもらう「ミニタウン」、子どもたちの「地域を良くしたい」という自発的なプロジェクトを募集し、審査に通ったプロジェクトを応援する「こどもファン」など、夢膨らむプランが進行中であるとのこと。

一般社団法人
河津デイズ

〒413-0513
静岡県賀茂郡河津町浜245-1
TEL.080-2642-4364
MAIL.kawazu@de-izu.com

Please follow me!



ホームページ



Instagram



X

河津まちなか
フォトウォークにて

