

ヒミツの福箱

箱屋が明かす、ハコが守るもの

佐賀県伊万里市にあります、IMARI 株式会社です。

私たちが製造しているのは、さまざまな「箱」。

「Protecting Your Stories ～人々の使命や想いを知り、その目的達成を支援する～」を理念に掲げ、様々な分野で多くの方々の商品や想いを「守る」ための技術と製品の提供に努めています。

箱はどんな法則を守り、何を守っているのか？

「ヒミツの福箱」では、謎めいた梱包分野の裏側や、技術の一端をお届けします。

2023

August

04

IMARI & CO.

社名 IMARI 株式会社

本社 〒848-0024

佐賀県伊万里市大川内町甲 984-3

TEL 0955-22-4185

FAX 0955-22-7040

URL <https://imari-d.com>

ブランディング事例紹介

私たちIMARIは、箱屋としてただ必要な箱を製造し提供するだけではありません。

弊社ではこれまでの長年の経験やネットワークを活かしながら、皆様の大切な想いが込められた商品を多くの方々に届けるために販売戦略や営業活動などの支援にも積極的に携わっています。そこで今回は、弊社がブランディングを手掛けるSORAKHMERというお酒についてご紹介致します。



～国境を越えたスピリッツ～

SORAKHMER(ソラクメール)

弊社の「人々の使命や想いを知り、その目的達成を支援する」という企業理念がきっかけとなり、この度カンボジアのクマエ蒸留が開発・製造を行なうSORAKHMER（ソラクメール）の日本総代理店を務めることになりました。今回はこのSORAKHMERの魅力をご紹介します。



【SORAKHMER】とは・・・

クマエ蒸留が開発製造を行うお酒のブランド名

- ・蔵元名：クマエ蒸留【KUMER JYORYU Co.,Ltd】
- ・所在地：カンボジア
- ・代表者：ソックミエン氏

地雷除去活動を続ける認定NPO法人国際地雷処理・地域復興支援の会(IMCCD)代表の高山良二氏が、長年活動を共にしてきたカンボジア人のソックミエン氏と立ち上げた蒸留所。

☆【Kura Master2023】にて最高賞受賞☆

米部門・バラエティ部門・プレステージコウジスピリッツ部門

プラチナ賞トリプル受賞！ 金賞受賞！！ (エントリー数:全187銘柄)



Kura Master (クラマスター)

フランスで開催される本格焼酎・泡盛の品評会

フランス国家が最高職人の資格を証明するMOFの保有者や、一流ホテルのトップソムリエや飲食業界のプロフェッショナルなど全38名が審査員を務め、出品されたすべてのお酒がブラインドテイasting形式で各賞が選出される。

ジャスミンライスピリッツ

世界の米コンテストで世界一に認定されたタイ米の中でも最高級のジャスミン米(ロムドール種)を原料として、カンボジアの自然を最大限に活かしながら無添加無農薬にこだわってつくられたお酒です。

自然の恵みにこだわり、時間と手間暇をかけることでお米への負担を少なくし、天然素材そのままの豊かな風味や香味成分を最大限に引き出すことに成功したのが、このお酒の美味しさの秘訣です。

黒麹を使用していることで、黒麹特有の香りや旨味の濃さがあり、まろやかでありながらも深い味わいとすっきりした香りが特徴の最高級のスピリッツです。

「これまでの焼酎やリキュールの概念を覆すほどのテイストだ！」と
KuraMaster2023でも審査員の方々が絶賛された贅沢なお酒です。



取扱商品

お酒が苦手な方や若い女性の方にも「とても飲みやすい」と好評です。

こちらからご購入できますー



Jasmine Rice Spirit 【ジャスミンライススピリッツ】



【アルコール分：40度】

世界最高品質といわれるカンボジアのジャスミン米(ロムドール種)を日本の黒麹と酵母で発酵・蒸留して、約3年熟成させてボトルリングした日本とカンボジアの文化がカップリングした最高級スピリッツ。独特の蒸留方法で豊かな香味と風味が特徴。

Banana Spirit 【完熟フレッシュバナナスピリッツ】



【アルコール分：40度】

「Pisang Awak(ピサンアワク)」というリンゴのような風味があり甘くて美味しい品種のバナナを完熟させ、ジャスミンライススピリッツに漬けて熟成し、フィルターで味と香りだけを残し濾過したスピリッツ。透明感のある、きれいなイエローが特徴。

Mango Spirit 【完熟マンゴースピリッツ】



【アルコール分：18度】

糖度15度以上の上質なマンゴーのみを使用。約3mmの薄切りにし50～60度のジャスミンライススピリッツに4：1の割合で漬け込み、最低1年以上寝かせてこれを濾過し、マンゴーの自然のエキスを甘みと香りを付けている。酸味とすっきりとした甘みが特徴。

Jackfruit Rum 【ジャックフルツラム】



【アルコール分：30度】

世界で生産されるラムのわずか3%しかないアグリコールラムに、栄養豊富でパイナップルとマンゴーとバナナを合わせたようなトロピカルな味と表現される、高価なジャックフルーツを浸して熟成させ、フィルターで味と香りだけを残し濾過したラム酒。

Coffee Rum 【コーヒーラム】



【アルコール分：40度】

深い味わいとチョコレートに似た香りと苦みがあるカンボジアの山岳地帯で栽培されたコーヒー豆と、サトウキビ畑が蒸留酒近傍にないと生産できない世界でわずか3%しかないと言われる希少なアグリコールラムから造られた特別なコーヒーラム。

Cassava Spirit 【キャッサバスピリッツ】



【アルコール分：37度】

タピオカの原料としても知られる根菜のキャッサバと、栄養豊富な古代米として注目を集めている赤米を原料に、日本の黒麹で醸したカンボジアならではの高級スピリッツ。力強い香味のため、ロックや炭酸で割ったりして呑むとさらに美味しい。

※日本での発売は未定。

IMARIとSORAKHMERの関係性

Q1：どんなきっかけでIMARIとSORAKHMERは出会ったの？

弊社とSORAKHMERとの出会いは、まさに高山良二氏との出会いがきっかけです。

コロナ禍の2020年、弊社ではマスク不足に対応するために自社独自の技術でマスク製造を行っており、その収益を何らかの形で寄付できないかと考えていたときに巡り合ったのが高山氏でした。

それから高山氏と接してしていくなかで、高山氏のこれまでの活動の歴史や、カンボジアの復興支援のために現地でのお酒造りにチャレンジしていることなどを知り、高山氏の「地雷が除去されたあと、誰もが希望を持って生きていける村づくりを目指す」という志に感銘を受け、弊社の「人々の使命や想いを知り、その目的達成を支援する」という理念に基づき、ぜひお手伝いをさせて頂きたいと高山氏に申し出たことが、SORAKHMERとの出会いのはじまりです。

Q2：SORAKHMERの取扱販売ができるまでの経緯は？

今年(2023年)早々にIMCCDのお膝元である愛媛県松山市に赴き、SORAKHMER発展のためのブランディングの御手伝をお約束させて頂きました。箱やボトルのデザインから始まり、ブランド戦略の立案など、弊社の関係者の協力も得ながら出来ることから取り組みました。そんな中、クマエ蒸留がフランスの展示会へSORAKHMERを出展したところ、商品のクオリティが大いに評価されたことで、弊社のブランディングを認めて頂いたことがきっかけで今回このような日本の販売総代理店を務めさせて頂くことになりました。

1人だけではなかなか難しい事業ですが、これまでの人と人の繋がりがあってこそ実現できていることだと思っており、改めて多くの方々に感謝をしております。まだまだ始まったばかりで日々勉強中ですが、これからも多くの方々のご指導を賜りながら、さらにこのSORAKHMERの発展に貢献できるように努めていきたいと思っています。

代表プロフィール



代表取締役社長
福井 康一郎

1990年5月 佐賀県伊万里市 生まれ
2009年4月 福岡大学 入学
2013年4月 IMARI 株式会社 入社
2015年5月 同社 取締役 就任
2018年7月 同社 代表取締役就任