

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 6 月 23 日
株式会社 TABELU

沖縄市・コザに「NOMU 醸造所」 沖縄県内における初の 「クラフトサケ醸造所」

株式会社 TABELU（沖縄県那覇市）は沖縄市コザに「NOMU 醸造所」をオープンします。

これまで前例のない沖縄県内で醸造された「クラフトサケ」をさまざまな文化が入り混じるコザの街からお届けします。

1. 前例のない沖縄県産米の「クラフトサケ」製造



【CAP】今回、共同で醸造を行う「木花之醸造所」（東京都・浅草）の醸造作業の様子

当醸造所では沖縄県産米を使ったどぶろくやスパークリング SAKE などの「クラフトサケ」（注）を醸造します。

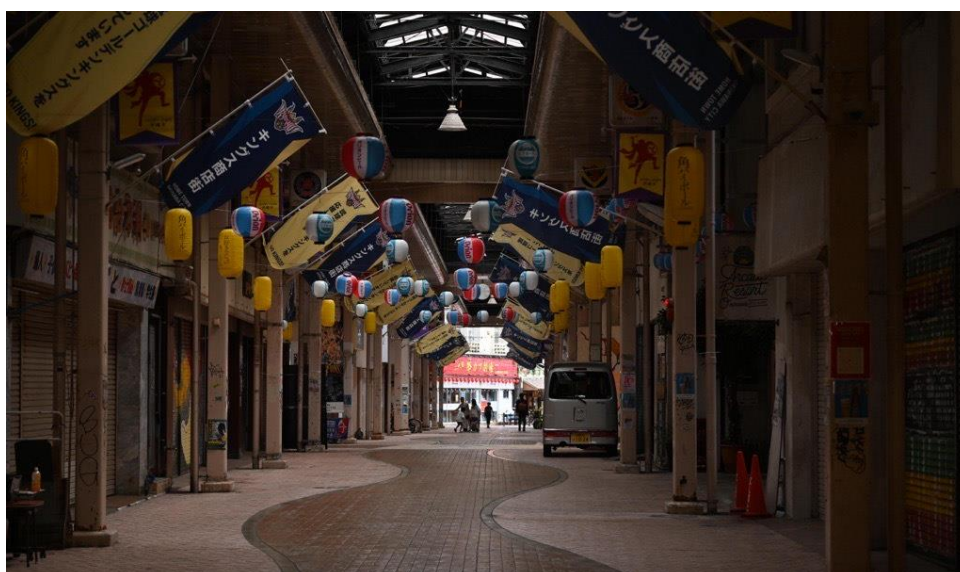
（注）**クラフト酒**：「クラフトサケブリュワリー協会」により「日本酒（清酒）の製造技術をベースとして、お米を原料としながら従来の日本酒では法的に採用できないプロセスを取り入れた新しいジャンルの酒」と定義されたもの。クラフトサケブリュワリー協会 HP：<https://craftsakebreweries.com/index.html>

この新しい醸造所は、地域文化との深いつながりを持ちながら、沖縄県内ではこれまでにない新しい SAKE の体験を提供します。 独特なクラフトサケの醸造を行う NOMU 醸造所では、地元で栽培された米を使用して、どぶろくやスパークリング SAKE などの独自のクラフトサケを生産します。



これまで沖縄県内では見られなかった取り組みにより、新しい味わいのお酒を提供し、地域の酒文化に新たな一面を加えることを目指しています。

2. コザから新たな SAKE 文化の発信



コザは戦後、米軍基地経済で発展してきた街で、沖縄本島内でも特にさまざまな文化が混じり合い独特な雰囲気と人の力強さを感じる地域です。これまで異なるさまざまな文化を受け入れ、独自の「チャンプルー・文化」を作り上げてきた先人の方々への敬意を大切に抱きながら、それを引き継ぎさらにここから新しい文化を作り出そうと若い世代が頑張っているこの街で、これまでに無い「沖縄のクラフトサケ」をスタートさせたいと思い、醸造所の建設地として選びました。

製造だけでなく、工場見学ツアーなども行い、沖縄県内に新たなクラフトサケ文化を広めたいと考えています。



技術協力について クラフトサケの開発と SAKE 造りにおいて、技術協力として**木花之醸造所**（東京都台東区）と事業提携を結んでいます。この提携により、NOMU 醸造所は独自のクラフトサケ製造に必要な専門知識と技術支援を受けることができ、さらに高品質な SAKE の開発と生産を目指しています。

木花之醸造所について (<https://konohanano-brewery.com/>) (<https://craftsakebreweries.com/>)

【株式会社 TABELU】

創業：2021（令和3）年6月16日

代表取締役：玉城 幸太

資本金：350万円

〒900-0033 沖縄県那覇市久米 1-16-1

本件についてのお問い合わせ先

担当者：玉城 幸太

MAIL：nomubrewery@gmail.com TEL：098-943-8514