

株式会社Kokage

主な活動場所:福島県田村市

主な取組①

アップサイクル商品の開発を通じた若者による 持続的な地域づくりプロジェクト







「お茶を通じて地域を知り、地域と関わる」をコンセプトに、規格外フルーツ、耕作放棄地で自ら栽培したハーブをブレンドしたフルーツハーブティーを製造販売することで、フードロス、耕作放棄地の問題の解決に貢献しています。また、企画から製造販売に県内の大学生、高校生が関わることで、継続的に若者が地域に関わる仕組みを同時に創出しています。商品は 2022年11月5.6日 に新宿御苑にて開催されたSDGS関連のイベント「GTFグリーンチャレンジデー2022」にてお披露目し、県内では同年 11月19日 に観光物産館でのイベントでお披露目、その後随時 EC サイトや県内外のカフェ、セレクトショップでの販売を開始しました。

今年度は 13の生産者(福島市、伊達市、田村市、葛尾村、飯舘村)からフルーツを仕入れさせていただいており、来年は 20 件に増やす予定です。田村市と川内村にて計 3 か所の耕作放棄地で行っているハーブ栽培も来年も継続していきます。活動については主に Instagram 及び note にて発信しており、生産の裏側を消費者が知り、より福島に興味を持つ仕掛けを行っています。















主な取組②

自然の魅力を詰め込む蒸留酒事業

福島県川内村の中心部にある、かつて「薬店の倉庫」であった建物を改修し、クラフトジンなどの蒸溜酒をつくる蒸溜所を設立します。「自然の魅力を詰め込む」、「五感の解放」をテーマに、この土地の様々な要素を掛け合わせながら、香りで福島と世界をつなぐ蒸溜酒づくりを目指します。

蒸溜所は2024年秋にオープン予定です。

小さな蒸溜所ならではの利点を生かし、小ロットからのオーダーメイド製造も対応可能です。

規格外の余ってしまったフルーツや、ご家庭で栽培したハーブの香りを蒸溜酒に移し、オリジナルのブレンドを作成できますので、ご興味のある方はご連絡ください。



会員と連携可能な強み

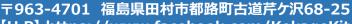
食品加丁、イベントの企画運営、出店等。



会員と連携して取り組みたい課題

- SDGs関連の商品を集めたイベント。
- ・商品の共同開発。
- ・乾燥し、お茶に使用できるような規格外フルーツも県内 全域から探しています。





[H P] https://www.facebook.com/KokageKitchen/ [TEL] 090-6152-0890

[1EF] 090-0125-0990

【MAIL】kokage.kitchen@gmail.com(担当:大島)