



K O B O K U

made in JAPAN

Profile | KOBOKU founder & creative director



比佐 諒斗 HISA Ryoto

1994 年福島県いわき市生まれ。2023 年 KOBOKU 設立。

『世界に触れる、おいしさを。』を創造哲学に、ブランドプロデュース・商品企画監修・プロダクトデザイン・建築空間デザイン・イベント監修など、食を中心に創作表現やプロデュースを行っている。趣味は茶道や香道、美術・オーケストラ鑑賞、食通のほか、登山やキャンプ、ダイビング、サーフィンなど野外活動も多い。また最近、食養生のための週末割烹を家族に開いている。



About

日本古来の『和香木』を喫する、
淑やかな香りの嗜みを。



Probability

繊細微妙な香りが眠る、豊かな日本の森。



檜（ヒノキ科）

葉からは、脳天を突き刺すような強い青リンゴのような香り。少量で強い芳香成分に緑の生命力を感じる。



杉（ヒノキ科）

青葉のような清涼感と土や幹の温もりが織りなす、深く落ち着いたウッディノート。



唐松（マツ科）

新芽の時期の唐松は緑っぽいナッティーな香りがする。松ヤニはそのままではアクが強いがクリーム系で緩和でき、ミルクアイスに混ぜるとクセが減る。



縦（マツ科）

葉っぱをちぎれば手にずっと残るグレープフルーツ香。これぞテルペンという針葉樹林の代表的な香り。森の放つ芳香成分フィトンチッドは害虫や菌から身を守る成分である。



黒文字（クスノキ科）

古くから爪楊枝にも使用され、和菓子で使われることが多いが、それは殺菌効果があったからと言われている。昔から爪楊枝などに使われる以外活用されていなかった。



榧（イチイ科）

将棋盤としては最高級とされる。種子は食用となり、種子から採れる油は食用、整髪用に活用できるが、カヤの実は食用になるが熟すまで1年半もかかる。



白だも（クスノキ科）

生葉の時は昆布のような出汁感の強い香りがするが、乾燥させるとオレガノとローリエを混ぜたような香草臭になる。



樺（ブナ科）

美しい姿から森の女王といわれるブナ。葉の香りは強くはないが、ブナの堅果は人でも生で食べることができる。



朴（モクレン科）

「ホオ」は「包」を意味し、大きな葉で食べ物などを包むことに由来するともされる。樹皮は生薬とされ、厚朴または和厚朴とよばれる。



桂（カツラ科）

キャラメルヌガーのような非常に甘い香り。「桂」という名前は「香りが出る＝香出（かづ）る」が由来とも言われている。緑葉には香りはなく、葉が老化するにつれてより強い香りを放つ。



大白檜曽（マツ科）

別名「アオモリトドマツ」。収穫した直後の香りはカボスを彷彿とさせる青いシトラスの香りであるが、乾燥するとベリーのような甘い香りが強く出現する。



田虫葉（モクレン科）

別名ニオイコブシ。枝葉折るとレモングラスやレモンバーベナのような香り。軽やかなのに刺激的で元気が出る。その香りからは想像しがたいが、葉っぱを奥歯で噛めば甘草のような甘さが広がる。



赤松（マツ科）

断面にしたたるは、オレンジ色の樹液。柑橘の皮を弾いた時のような爽やかな香りと軽やかなウッディの芳香。若い松ぼっくりはグラッセにすると保存食にもなる。



月桃（ショウガ科）

沖縄では雑草といっているほど道端でも出逢う薬草。生命力が非常に強い。葉、茎、花全てに優しい芳香がある。（生姜よりも菖蒲に近い）刺激や辛味は一切ない。



赤蝦夷松（マツ科）

北欧やロシアではトウヒ属の枝葉や松ぼっくりが食品として用いられることも珍しくない。新芽はブラッドオレンジの香りであり、北海道ではクラフトジンの原材料に用いる所もある。



辛夷（モクレン科）

折った枝からはアブラチャンと似たりモネン香が漂うが、花からは香水のように上品で多少鼻周りがもたつく重く甘い香り。ジャスミンにも近い。



藪肉桂（クスノキ科）

葉をちぎり傷をつけて香りを嗅ぐと爽やかな柑橘類に近い香りがする。葉を洗い陰干して3日乾燥させ、ホワイトリカーに漬け込むとシナモンの香りと辛さが美味しいお酒となる。



桂皮（クスノキ科）

別名「琉球シナモン」。一般的にシナモンは木皮を用いるが、カラキは葉を食用に用いる。葉をちぎれば、スパイシーなシナモンの香りがする。





日本の森に還元する

Returning value to the forests that sustain us

日本の森から香木の仕入れ

Sourcing aromatic woods from Japan's forests

香りの循環

Environmental Responsibility



ボトルに調合・充填

Blending and bottling

香木の香味を抽出・精製

Extracting and distilling their notes





Signature product 001

杉翳

ノンアルコール スパークリング
すぎのかげ

non-alcohol sparkling SUGI no KAGE



福島・奥会津

037° 13' 21.08" N

139° 45' 30.09" E

ALT. 623m



Incense | 組香



スギ（杉 /*Cryptomeria japonica*）

青葉の清涼感と幹や土の温もりが調和した、深く落ち着いたウッディな香り。トップには杉葉の青みが爽やかに立ち上がり、やがて樹皮や芯材の湿った土の香りへと移ろう。



クロモジ（黒文字 /*Lindera umbellata*）

甘く爽やかな柑橘調と清涼感を併せ持つ、和の気品に満ちた香り。清涼感のある香気を持ち、呼吸を深め、集中力を高める効果がある。



スダチ（酢橘 /*Sudachi*）

「凛とした強くさわやかな酸味」と「豊かな香気成分」が特徴。上品な酸味と香りは、特に秋の味覚の秋刀魚や松茸との相性が良い。



ヨモギ（蓬 /*Mugwort*）

爽やかで独特なグリーンな香りが特徴。この香りはリラックス効果や殺菌・防腐効果をもたらし、アロマテラピーやヨモギ蒸し、料理に活用される。



Product Details | 商品詳細

商品名：ノンアルコールスパークリング《杉翳》

発売日：2025 年 8 月 15 日（金）

価格：1780 円

品名：炭酸飲料

原材料：杉精油、黒文字、酢橘果汁、ヨモギ茶、てんさい糖、大豆レシチン、炭酸ガス

内容（外箱付）：200ml×1、杉の木片、手引書





037° 13' 21.08" N 139° 45' 30.09" E ALT. 623m

杉翳

日本古来の木の香りを味わう
ノンアルコール スパークリング
Superior Japanese Wood Non-alcohol Sparkling
SUGI no KAZE

A vibrant, long-exposure photograph of a forest stream. The water flows rapidly, creating a soft, blurred white and blue effect. In the foreground, a large, moss-covered log lies horizontally across the frame. The background is filled with dense, bright green foliage and trees, creating a sense of a deep, healthy forest.

Background

水のふるさと、日本の森。

毎日欠かさずに飲む水は、日本各地の森で育まれています。



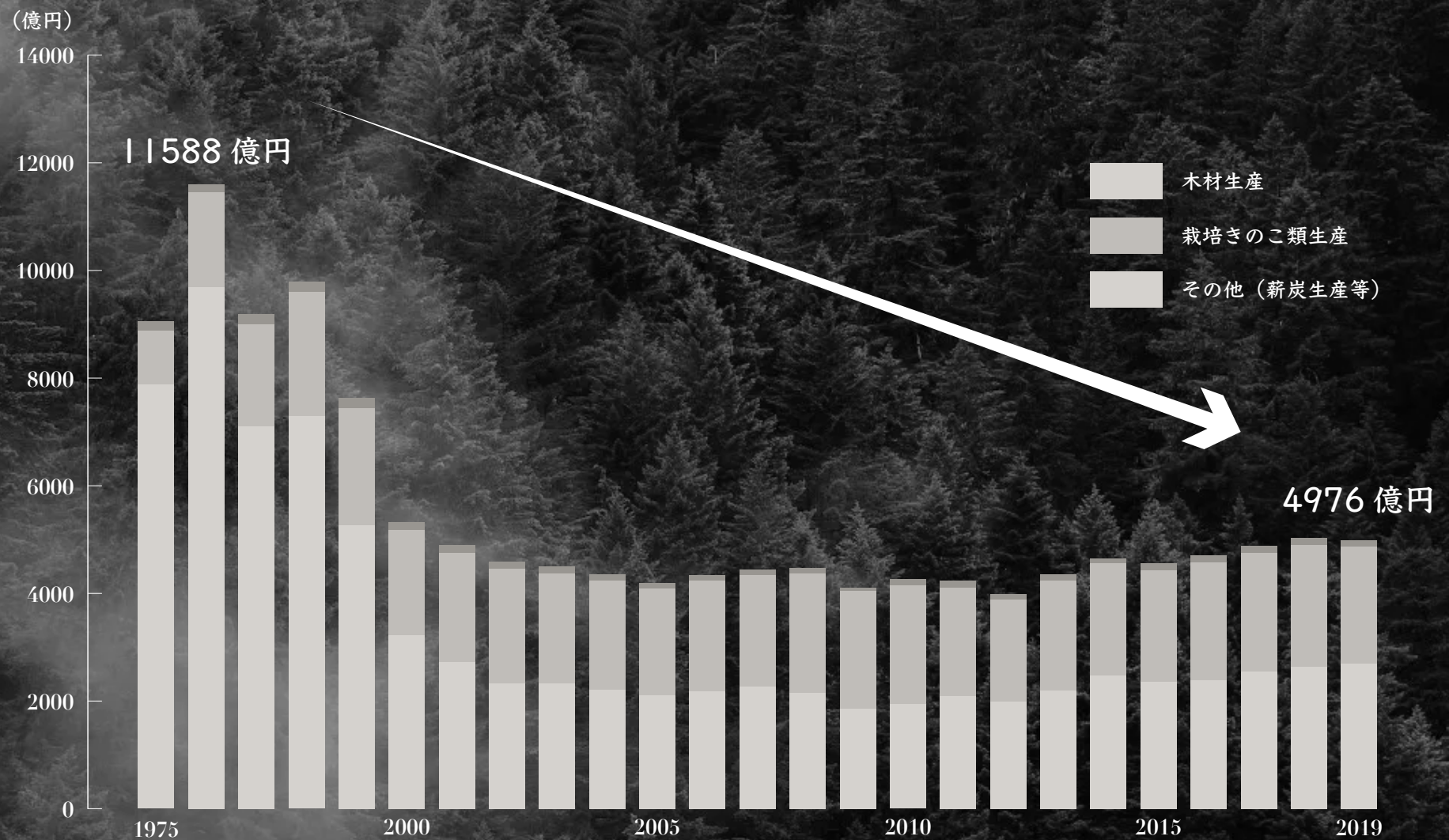
Forest issue

荒廃した日本の森。

木材価格の低迷、林業従事者の高齢化と減少、輸入材への依存拡大 ...

手入れが適切に行われないことで森 CC 環が滞り、
その影響は生態系全体、そして水源環境にまで及んでいます。

林業産出額の推移（1975～2019年）



林業市場流通の課題

業界

- ・ 林業従事者の減少
（稼ぐ方法は木材かきのこ育成）
- ・ 森林の維持管理や向上の困難
（水源涵養機能低下、土砂災害等）

経済

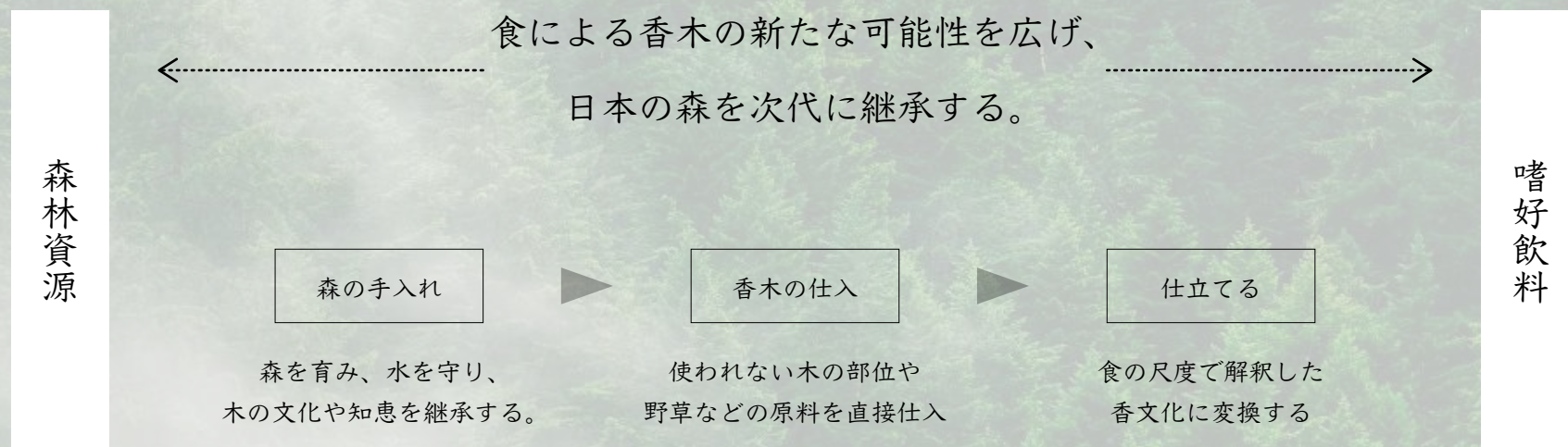
- ・ 経済的価値の低下
（林業産出額の大幅減少）
- ・ 国産間伐材の価格低下
（市場に出ることなく放置）

生活者

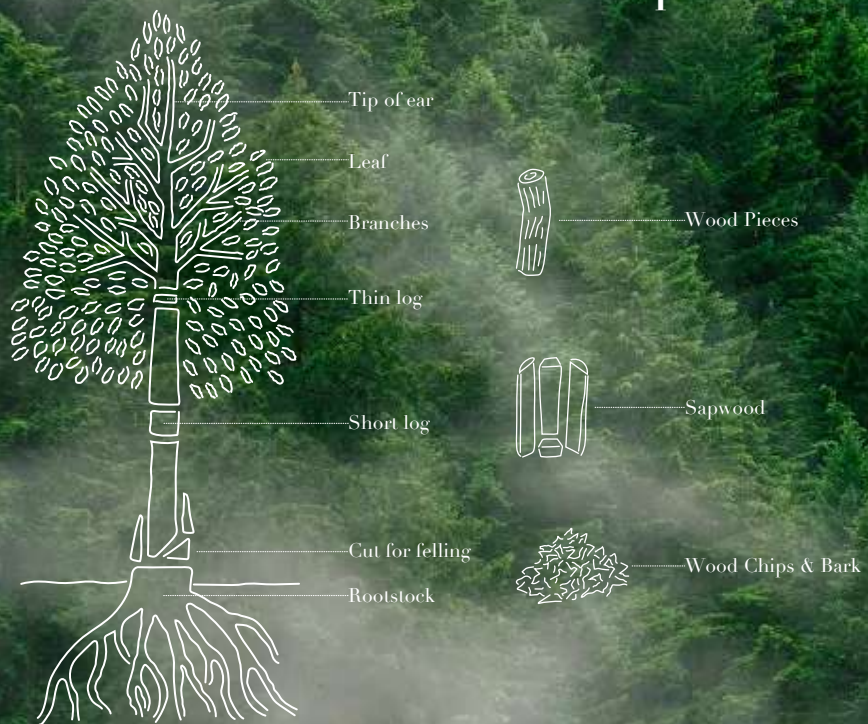
- ・ 自然に触れ合う機会の減少
- ・ 都市化による生産関係の不透明性
- ・ 地域独自の知恵や技の継承困難
（地域文化を愉しむ機会の減少）

Business Model

日本の木を使った天然香料の発掘・価値化を行うビジネスモデル



Unused wooden pieces...



Botanical Distillation



Bottling



UP cycle !



Non-Alcoholic Sparkling
Japanese Aromatic Wood







