

日本の“和香木”を喫する愉しみを提唱する 和香木研究所《KOBOKU》誕生

「世界に触れる、おいしさを。」を創造哲学に掲げる KURAFUTO は、2025年8月8日(金)より、日本古来の“和香木”を喫する愉しみを提唱する和香木研究所《KOBOKU》をオンラインストアにてオープンする運びとなりました。また、ファースト・コレクションとして、2025年8月15日(金)よりノンアルコールスパークリング《杉翳》を数量限定販売いたします。

《杉翳 - すぎのかげ -》は、厳選された二種の天然香木『杉』『黒文字』を贅沢に使った日本の木の香りを嗜むノンアルコールスパークリングです。杉の清々しさと酢橘の酸味、黒文字とヨモギの静けさが織りなす香味に、やさしい甘みと微炭酸が重なり、森を歩くような余韻が口のなかに広がります。

つきましては下記の通りご案内を申し上げますので、ご取材・ご掲載のご検討を賜れますと幸いです。

01_KOBOKUについて

01 日本古来の和香木を「飲」に仕立てる和香木研究所。

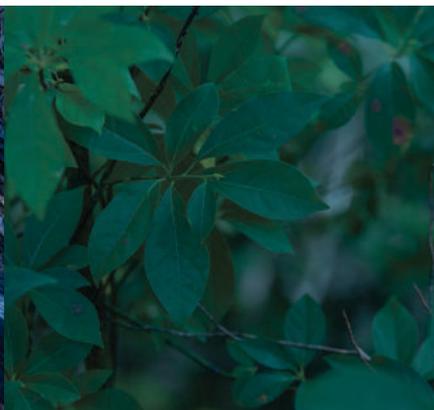
日本には古来より『木香を聞く』という香文化がありました。それは自分の内側と向き合うための静謐な営みであり、目に見えない心の動きに耳を澄ませる繊細微妙な感性の表れにあります。

KOBOKU(こうぼく)は、日本の伝統的な香文化や漢方生薬の知恵、自然哲学思想を基に、日本古来の《和香木》檜、杉、松、楠、梅、櫻——を味わう新しい香りの愉しみ方を提唱しています。「飲」という営みを通して、人間が本能的に持っていた繊細微妙な感性を取り戻すきっかけになることを願っています。



02 Origin & Material ——日本の森には香味豊かな「香木」が多く存在する。

東西南北に広がる地形にめぐまれた日本。国土の約七割は森林であり、森林を形成する樹種の多さは同じ温帯林を持つ国の中で類をみません。『香味』の視点で見ても、日本には檜、杉、松、楠、梅、桜など、繊細微妙な芳香を宿す樹木が数多く存在します。そうした木々は、癒しや活力をもたらすだけでなく、組み合わせや抽出の仕方によって無数の香味表現を可能にし、日本独自の香文化を生み出す原動力となり得るのです。KOBOKUは、日本の木の香りに新たな解釈を与え、味わうという形で未来へつないでいきます。



03 Circulation —— KOBOKUが育む「森と香と飲」の循環。

私たちの食づくりは、日本各地の山々に足を運ぶことから始まります。檜や杉、松、楠といった香木をはじめ、その土地に深く根を張る植物たちとの出会いを大切に、持続可能な手法で素材を慎重に選定しています。私たちは、日本の森から生まれた香木を通じて、人と自然の関係を丁寧に紡いでいきたいと考えています。



02_ノンアルコールスパークリング《杉翳》数量限定発売

2025年8月15日（金）より公式オンラインストアにて数量限定発売

《杉翳》（名称：すぎのかげ）は、厳選された二種の天然香木『杉』『黒文字』を贅沢に使った日本の木の香りを嗜むノンアルコールスパークリング。杉の清々しさと酢橘の酸味、黒文字とヨモギの静けさが織りなす香味に、やさしい甘みと微炭酸が重なり、森を歩くような余韻が口いっぱいにはろがります。心をほどき、感覚を澄ますひとときへ——ノンアルコールスパークリング《杉翳》は、日常を離れた“杉林と香りの旅”へと貴方をお誘いします。



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）

品名：炭酸飲料

原材料名：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

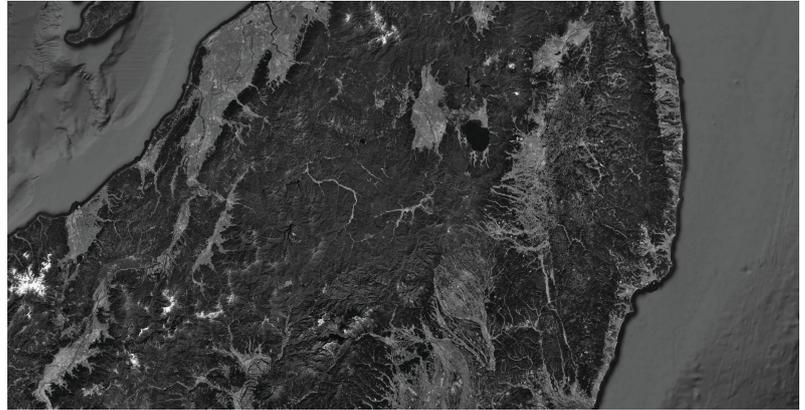
価格：1,780円

セット内容（外箱付）：200mlボトル×1、杉の木片、手引書

01 Story —— 《杉翳》誕生の物語。

ノンアルコールスパークリング《杉翳》は、福島・南会津の標高 623 メートルの森で生まれました。杉と黒文字——異なる香木が共に息づくこの地には、静かな共生の風景があります。遠く日本海からの雪解け水が大地を潤し、森に香りを育む——その循環と気配を一滴に凝縮したのが《杉翳》。名前にある「翳(かげ)」には、光と陰の間に漂うゆらぎの意味が込められています。グラスを傾けたその瞬間、あなたの呼吸もまた、森と静かに繋がっていきます。

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



02 Material —— 素材：二種の香木『杉』『黒文字』と和素材『酢橘』『蓬』の組み合わせ。

ノンアルコールスパークリング《杉翳》には、日本の森と季節が育んだ四つの素材「杉・黒文字・酢橘・蓬」を使用しています。杉の清涼な香りと黒文字の艶やかな味わい、酢橘の瑞々しい酸味、蓬のほのかな苦みと甘み——個性ある奥行きある香りと味わいを愉しめます。



杉 (スギ)
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。



黒文字 (クロモジ)
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。



酢橘 (スダチ)：爽やかな柑橘香の中にほのかな青みを感じさせる香り。
蓬 (ヨモギ)：深みのある緑の香りで、草木に包まれるような安心感のある味わい。



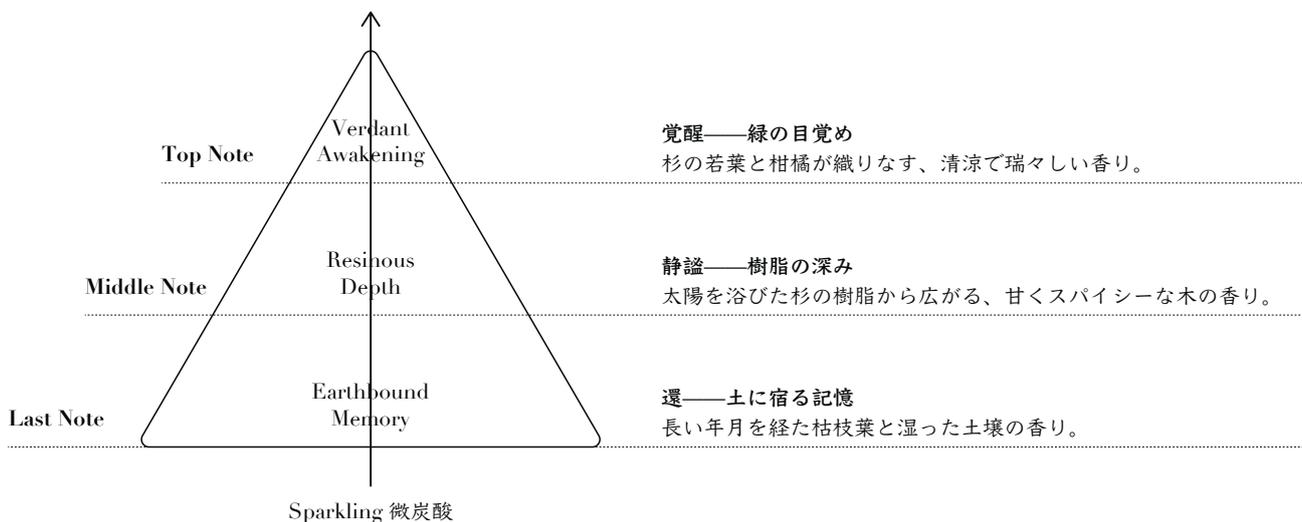
03 Taste —— 香りと味わい。

ノンアルコールスパークリング《杉翳》は、時間とともにうつろう“杉林の香景”を三層で表現しています。

①トップノート—覚醒：杉の若葉と酢橘がもたらす、朝霧の森のような清涼感。感覚が研ぎ澄まされ、深呼吸するように意識が開かれます。

②ミドルノート—静謐：杉の樹脂香と、黒文字の甘くスパイシーな芳香が重なり合い、静かな森の奥行きを感じさせます。

③ラストノート—還：土壤に染み込む雨、落葉の腐葉土が醸す香り。命の循環を想起させる余韻が、深く心に残ります。



04 How to Enjoy —— 楽しみ方。

①杉の香りを聞く

一晩、ノンアルコールスパークリング《杉翳》を冷蔵でじっくりと冷やしてください。お召し上がりになる頃、付属の『杉の木片』を手に取り、杉の香りを聞きましょう。

ひと息つきましたら、《杉翳》をシャンパングラスに注ぎ、香りを味わうように一口ずつお召し上がりください。杉の木片の香りを聞きながら愉しむのもお薦めです。

②和洋菓子とのペアリング

杉葉の清涼感や黒文字のスパイシーな香味は、柑橘を使った菓子との相性が格別です。お薦めは、爽やかな酸味のあるレモンケーキ、優しく甘苦いオレンジのパウンドケーキ、あるいは酢橘や柚子を使った羊羹やゼリーなど。和洋菓子は《杉翳》の香味と呼応し、味わいの奥行きをより一層広げます。



KOBOKUに込めた想い——喧噪の暮らしに、静かな拠心を。

いま、私たちが生きているこの世界は、あまりにも騒がしく、あまりにも速い。情報が洪水のように押し寄せ、言葉が人を傷つけ、季節の気配さえも、スマートフォンの向こうにかき消されてゆく。

まるで乱世のようなこの現代において、人が本質的な意味で必要としているものは、評価や承認の快樂ではなく、自身の身体で人間外の事物の世界に触れる手応えではないか——。そうした問いから、KOBOKUは生まれました。たとえば、朝、窓辺に差し込む光。通り雨のあとの地面に立ちのぼる匂い。道端にふと咲いた野花が、知らぬ間に枯れてゆくさま。それらはすべて、自然の『理（ことわり）』そのもの。人の営みはその大きな流れの中にあるにもかかわらず、私たちはいつしかその静かなうつろいを見失ってしまったのかもしれませんが。だからこそ私たちは、『香』というものに目を向けました。香りは目には見えず、手に触れることもできません。けれども人は、香りに記憶を宿し、感情を重ね、時に言葉さえ超えて、何か深いものに触れる儂き美しさを知っています。古より日本には、香りを「聞く」という香文化がありました。それは香を嗅ぐことではなく、香りに耳を澄ますという営み。まるで、葉音に四季の変化を感じ取るように。その所作には、自然と人との繋がりを結び直す、大切な感性が宿っています。

KOBOKU は、日本独自の香文化の文脈を継承し、新たな知性感性のかたちや自己美意識の甦生・真価を目指しています。日本の香りを「味わう」ことを通じて、自然のうつろいにそっと心と身体を委ねること——自分がこの世界の中に、自然の一部として在るのだという感覚を取り戻すこと。それが、私たちの生きる喧噪の世界において、「他者を肯定する」そして「自分自身を肯定する」ことに結ばれると信じています。

Founder / Creative Director

比佐 諒斗

1994年福島県いわき市生まれ。2023年KURAFUTO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。趣味は茶道や美術鑑賞のほか、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。また最近は、食養生のための週末割烹を家族に開いている。

K O B O K U

made in JAPAN

KOBOKU（こうぼく）は、伝統的な香文化や漢方生薬の知恵、自然哲学思想を基に、日本古来の『和香木』檜、杉、松、楠、梅、櫻——を味わう新たな香りの愉しみ方を提唱しています。



オンラインストア
online-kurafuto.com



Instagram
@koboku_kurafuto

ブランドおよび商品に関するお問合せ

「世界に触れる、おいしさを。」を創造哲学に掲げる KURAFUTO は、自然と共に生まれた日本の繊細かつ大胆な味覚と美意識を受け継ぎ、現代の感性で『おいしさ』の新たな可能性を探求しています。

社名：KURAFUTO

所在地：〒272-0107 千葉県市川市押切7-4

代表者：比佐 諒斗

MAIL：info@kura-futo.com

設立：2023年3月11日

事業内容：食分野のイノベーション及びクリエイティブ事業、事業開発、専門コンサルティング・プロデュース、プロダクトデザインの企画開発、飲料販売・EC運営、建築空間デザインに関する戦略立案及び専門コンサルティング

Produce by

KURAFUTO



オフィシャルサイト
kura-futo.com



Instagram
@japan_kurafuto