

2026年10月19日
イオン琉球株式会社

産学官民連携から生まれた西表島の未来を紡ぐ泡盛

～西表島産米「さくら福姫」と西表島産ピーチパインから分離した「西表酵母」を使用～

10.23（金）「西表島の泡盛」第2弾 発売開始

イオン琉球株式会社（本社：南風原町、代表取締役社長：鯉淵 豊太郎）は、竹富町、東京農工大学、早稲田大学、琉球大学、地域事業者と連携して開発した「西表島の泡盛」の第2弾を10月23日（金）より販売します。

本商品は、西表島産米「さくら福姫」と、西表島産ピーチパインから分離・選抜した「西表酵母」を使用しており、西表島の自然環境保全と地域経済の振興を両立する、産学官民連携による地域循環モデルの取り組みから生まれた環境配慮型商品です。

イオン琉球は、今後も関係機関と連携しながら「西表島の泡盛」の販売・普及に取り組み、地域産品の価値向上と持続可能な地域づくりに貢献してまいります。



【商品概要】

商品名	西表島の泡盛（いりむていのさき）
内容量	600ml
アルコール分	25度
本体価格	1,819円（税込2,000.9円）
製造者	高嶺酒造所
生産数量	限定1,500本
発売日	2026年10月23日（金）
販売店舗	イオン那覇店
（本島内2店舗）	イオンスタイルライカム
（石垣市内4店舗）	マックスバリュやいま店
	マックスバリュ石垣店
	マックスバリュ平真店
	マックスバリュ新川店



商品の特長

- 西表島の農産物を活用し、環境保全と地域振興を目指す6次産業化・地域循環の取り組みから誕生しました。
- 東京農工大学が開発した、台風や大雨に強い酒造適合米「さくら福姫」を使用。
- 西表島産ピーチパインから分離・選抜された独自系統の「西表酵母」を使用。
- 「西表酵母」は高いアルコール生成能を持ち、古酒化の鍵となる香気成分（4-VG）を豊富に生成する特性があります。
- 高嶺酒造の昔ながらの直火式字釜蒸留による香ばしさと熟成によって生まれるバニラの香りが魅力です。

商品名について

“西表島の泡盛”は、方言で「泡盛＝さき」と読ませています。「さき」は、酒という意味のほかに「先へ進む」「先を見つめる」という響きを持つ言葉。そして日本の南西にある西表島で育てた米への敬意も込めています。これからの時代に必要な価値に敬意を表して「西表島の泡盛」と付けられました。

取り組み概要

本取り組みは、JST「共創の場形成支援プログラム（COI-NEXT）」の一環として、東京農工大学を中心に、竹富町、地域事業者、早稲田大学、琉球大学などが連携して推進しています。西表島の豊かな自然環境を守りながら、炭素工作による地産の農作物を活用した6次産業化、持続可能な地域経済の実現を目指しています。<https://sp.coinext.tuat.ac.jp/>

