

令和3年度 秩父地域森林活用等創出支援事業 事業概要書

**事業名：『樽を知る』**

**団体名： 田口木工株式会社**



### 事業の目的・内容

- ・お酒の熟成に欠かせない木材を、樽スティックにして秩父産木材の豊かさを味わう。
- ・木材の有効活用の可能性を広げる。
- ・スティックを商品化（ブランディング、パッケージング）して幅広く販売できるようにする。



### 今までの活動状況

6月まるえん様にて材料の仕入れ。  
木材を乾燥させる

8月スキーマ様にて撮影ブランディング&ホームページに商品組み込み開始

11月  
小川町の見田木工様にて製材  
弊社で仕上げ加工

1月スキーマさんとブランディング進行中

3月27日完了



### これからの活動・行事

地元以外のお店等に展示して頂けるよう活動。  
WEBやイベントでのPR活動



# 樽を知る 説明書

## know enough

ミズナラ樽スティック

### Make Your Own Aged Alcohol

You can age any kind of alcohol with our Mizunara Taru Stick "know enough". Make your own aged alcohol using the highest quality JAPANESE MIZUNARA OAK.

## know enough (ノウイナフ) とは

限られた高級酒にしか使用されない『ミズナラ樽』。実際の樽と同じ『チャーリング（炭がし）』を再現した その稀少な木をスティック状にしてお酒に入れると1週間から10日間程で、ウイスキーの様な琥珀色の甘くまろやかな数年熟成したようなお酒に変わります。『樽を知る』事によりSDGs森林資源の大切さや豊かさを味わえる商品です。



詳しくはこちら /



秩父市の新築工事、リフォーム、リノベーション

#tag:inc | 田口木工株式会社

〒368-0001  
埼玉県秩父市黒谷546番地  
TEL : 090-1617-1826  
URL : <https://taguchi-mokkou.co.jp/>



ノウイナフの楽しみ方

01



焼酎、ジン、ワイン、ウォッカなど  
お好みのお酒に入れる

02



1000mL に対して  
10日～20日ほど待つ

03



長年熟成したような  
美味しいお酒の完成