

<b>3類型</b>	鉱工業品	<b>通巻番号</b>	4-29-026
<b>地域資源名</b>	岐阜県の清酒	<b>認定日</b>	平成30年2月9日
<b>地域</b>	岐阜市、大垣市、高山市、多治見市、中津川市、美濃市、瑞浪市、羽島市、恵那市、美濃加茂市、土岐市、各務原市、可児市、飛騨市、郡上市、下呂市、笠松町、養老町、揖斐川町、大野町、池田町、富加町、川辺町、八百津町、御嵩町	<b>所管省庁</b>	財務省、国土交通省、農林水産省、経済産業省

## 事業名：四季醸造による季節に合わせた清酒及び関連商品の製造販売と体験プログラムの実施事業

会社名：有限会社船坂酒造店  
(法人番号：9200002025900)

所在地：岐阜県高山市上三之町105

連絡先：TEL：0577-32-0016

HP：<http://www.funasaka-shuzo.co.jp/>

FAX：0577-32-2824

### 事業概要(地域産業資源の活用)

地域産業資源「岐阜県の清酒」の特徴を活かして、製造環境の整備や自社が持つ技術を活用した四季醸造を行うことで、一年を通じて同じ種類の酒だけでなく、季節感を出した種類の異なる日本酒を醸造する。将来的には、小ロット生産により毎月ごとに味の異なる日本酒を醸造するほか、それを活かした関連商品(リキュール、加工食品、化粧品等)を開発する。また、四季醸造の利点を活かして、日本酒造り模擬体験や蔵見学、セミナー、日本酒と地元食材による料理を楽しむイベントなどの産業体験プログラムを年間を通して開催し、国内外からの観光客に対し提供する。



【四季醸造による日本酒】

### 新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

#### ◆市場性

季節や月ごとに味わいの異なる日本酒を提供する四季醸造を行う酒蔵は全国的に見ても希少であり、当地域でも初の試みとなるため、話題性・優位性がある。また、四季醸造を行うことで一年を通じて産業体験プログラムを提供でき、高山の古い町並みに立地することと合わせて、本事業の市場性は高いと見込まれる。



【酒蔵と職人たち】

#### ◆需要の開拓の方針

国内外の観光客をターゲットとし、日本酒及び関連商品は、自社小売店・レストランと地域の酒販店、飲食店で販売する。産業体験プログラムは、協力者である(株)本陣平野屋や、外国人観光客向け宿泊施設及び現地ツアーオンライン予約代理店(OTA)と連携し、自社サイト・SNS・ブログ等も活用して需要の開拓を行う。

#### ◆商品の特性

季節や月ごとに味わいの異なる希少性の高い日本酒の提供や、一年を通じて日本酒造りに係る産業体験プログラムを楽しめる点が競合商品・サービスにない特性であり、競争力があると言える。



【日本酒造りを模擬体験】

### 地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

地域の飲食店や酒販店などの事業者、農業者、地元商工会議所、地域業界団体など、幅広い関係者との連携のもとで商品開発や販路開拓などを行い地域活性化にも貢献したい。