

3類型	鉱工業品	通巻番号	6-26-002
地域資源名	やまぐちの酒(清酒)	認定日	平成26年7月7日
地域	山口県全域	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：山口県の銘酒「獺祭」の酒粕を使った魚等の粕漬け商品の開発および販路開拓

会社名：株式会社 林商店

所在地：山口県下関市本町1丁目4番20号

連絡先：TEL: 083-222-2585
FAX: 083-232-8210

H P: <http://www.hayashi-shouten.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

同社は、昭和15年に下関市の唐戸市場で創業した海産物製造・卸小売会社であり、厳選した商品にこだわる経営姿勢を貫いている。一方、本事業で活用する山口県の銘酒「獺祭」は、山田錦のみを原料米とし「純米大吟醸酒」に特化した最高級ランクの酒として、国内外までブランドが確立しており、フルーティな味わいが特徴である。本事業では、銘酒「獺祭」の製造過程で産出される酒粕を活用して、こだわりの酒粕商品を開発し首都圏等を中心に全国に向けた販路開拓に取り組む。



【 本社外観 】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

「粕漬け商品」は全国的にも数多くあるが、清酒銘柄を前面に出した商品は希少であり、また、日本酒の最高峰と言われる「純米大吟醸酒」の酒粕のみを使用した粕漬け商品は極めて少ない。活用する酒粕は安定した品質が確保でき、純米大吟醸酒の出荷量全国一を背景とした酒粕の安定供給力と合わせて、競合商品に対する優位性は高い。



【山口県産の魚の粕漬け】

◆市場性

「魚の粕漬け商品」は、首都圏や近畿圏等では高級食材として珍重されており、潜在的ニーズは高い。本事業商品である「銘酒「獺祭」の酒粕を使った魚の粕漬け」は、山口県水産加工展において最高賞の農林水産大臣賞を受賞するなど商品への評価は高く、首都圏での反応も予想以上であり、市場性は高い。



【魚の粕漬け(切身)】

◆販路

商品の販売については、ギフト商品を中心に自社ネット販売や首都圏等の百貨店、高級スーパー、通販事業者など全国に向けた販路開拓を進める。

地域資源における関係事業者との連携

原料となる酒粕は旭酒造(株)から供給を受けるほか、隠し味の味噌や山口県産の魚については、地元の老舗味噌会社や地元魚市場等から調達している。また、商品の加工製造においては、当社の指導のもとに地元の加工会社の協力を得て行う。さらに、事業の推進においては、地元商工会議所や県・市の支援・連携のもと取り組む。



【ウニの粕漬け】